

PLACERES

LIFESTYLE

Año 01 | N° 08 | 2024

Silvana Cañote

ABRAZAR LA CONTRADICCIÓN

EXPOVIN

ORGULLOSOS DE N



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I

NO 2024

NUESTROS LOGROS



C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



motorola
razr⁵⁰
FAMILY

BUTRICH

Llévate un accesorio **BUTRICH**
de **edición limitada**, por la compra
de un smartphone de la familia Razr 50.

Incluye
moto buds⁺

SOUND BY
BOSE



stock, lo que ocurra primero. Stock Motorola Razr 50 Ultra 18 unidades. Stock Motorola Razr50: 6 unidades. Cada compra recibirá gratis un case porta celular Motorola y un strap exclusivo de la colaboración. El color puede presentar variaciones en su tonalidad con el uso, dependiendo de su manipulación y exposición a luz directa.

Vik, un sorbo inolvidable

Golfista, esquiador extremo y triatleta, en los años 90 solía correr en Burdeos, Francia, cuna de algunos de los vinos más famosos del mundo. «Por las tardes y al anochecer salía a correr 15 o 20 kilómetros. Pasaba por una bodega súper famosa, increíble, todo el mundo la conocía. Sin embargo, a la vecina nadie la conocía», recuerda Alexander Vik. Hace poco la revista Forbes le asignó un patrimonio personal de, al menos, US \$1.000 millones. Antes, a mediados de los 80, fue por primera vez a Uruguay para presentar a su hija mayor a sus parientes. Las visitas se fueron repitiendo y con su esposa decidieron comprar una casa. En 2005, le encomendó a un equipo de profesionales la búsqueda de un terreno en Uruguay, Argentina y Chile. El desafío era encontrar el mejor terroir de Sudamérica para hacer el mejor vino posible. Así llegó a un rincón del valle del Cachapoal, donde casi no había viñedos. En todo caso, no muy lejos están Apalta y Peumo, zonas que habían ganado fama por sus Carmenere. «Cuando estaba haciendo los análisis del proyecto, en los grandes châteaux de Francia me decían ‘Alex, antes de que las viñas tengan 40 o 50 años no vas a lograr la calidad óptima’. Pero dije ‘tengo que ir más de prisa’. Hemos intentado hacer todo lo posible. Llevamos 14 años trabajando», comenta.

Su equipo pasó un año analizando temperaturas, vientos, el comportamiento del agua y el suelo del campo. Solo en ese último aspecto hicieron 4.000 calicatas —hoyos excavados para ver qué hay bajo la superficie—. Con esa información en la mano, definieron pequeños cuarteles. En 2006 plantaron las primeras de las 326 hectáreas de viñedos de la actualidad. Bastante ha cambiado el vino en estos años. VIK, la botella ícono, comenzó en 2009 como

una mezcla de Cabernet sauvignon, Carmene-re, Syrah y Cabernet Franc. Su última versión embotellada es principalmente Cabernet Sauvignon, con una pequeña parte de Cabernet Franc. En esa evolución, el vino se ha vuelto más elegante, largo y pulido. Todavía quedan un par de años para que el público conozca ese cambio. Mientras que la mayoría de los íconos chilenos se liberan a los dos años, en VIK se esperan cinco. Se busca así asegurar una correcta evolución inicial del vino y que esté listo al momento de descorcharlo. Eso sí, tiene un costo financiero. Se trata de una inversión de largo plazo.

Como mencioné, en el 2006 se plantaron las primeras viñas y después de una década se lanzó la primera cosecha de VIK 2011, seguido por Milla Cala 2016 y en 2017 con La Piu Belle. Cada uno ofrece su propia personalidad mientras refleja la filosofía holística de la viña. Los vinos de VIK son ensamblajes elegantes, voluptuosos, complejos y equilibrados. Son de clase mundial, con potencial de guarda y de gran disfrute al paladar. Viña VIK cuenta además con un hotel de lujo en el medio de los viñedos que ofrece una experiencia increíble, con una arquitectura que combina arte contemporáneo, vino y una gastronomía excepcional. Esta es una de esas bodegas que dejan huella. Su precio lo vale, sobre todo las líneas altas. ¡Salud!

John Santa Cruz Manco
Director



COINTREAU

CHANGES EVERYTHING



The Original Margarita

Cointreau + Tequila + Limón

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CONTENIDO



22

ABRAZAR LA
CONTRADICCIÓN



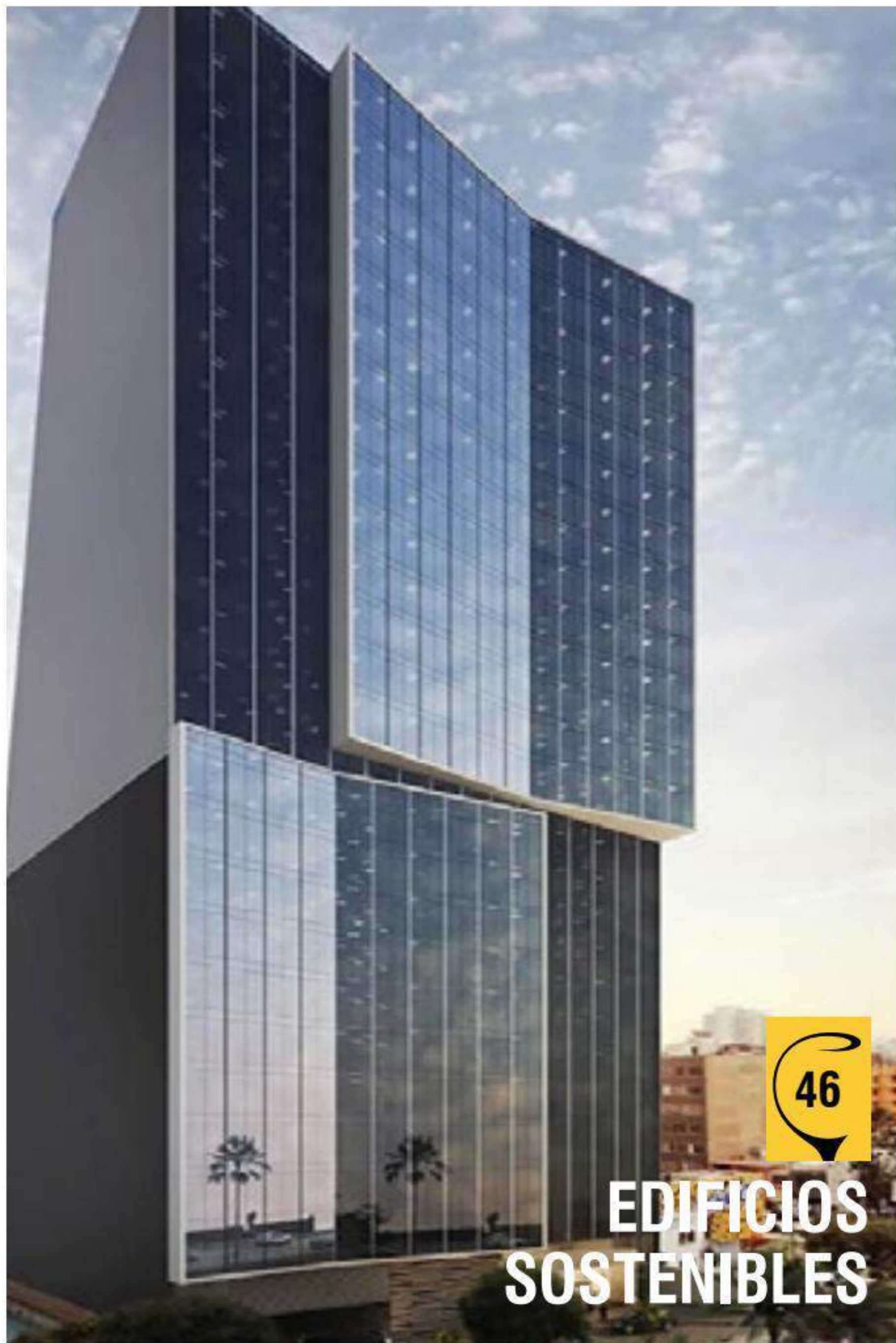
28

ARTE EN LAS
VENAS



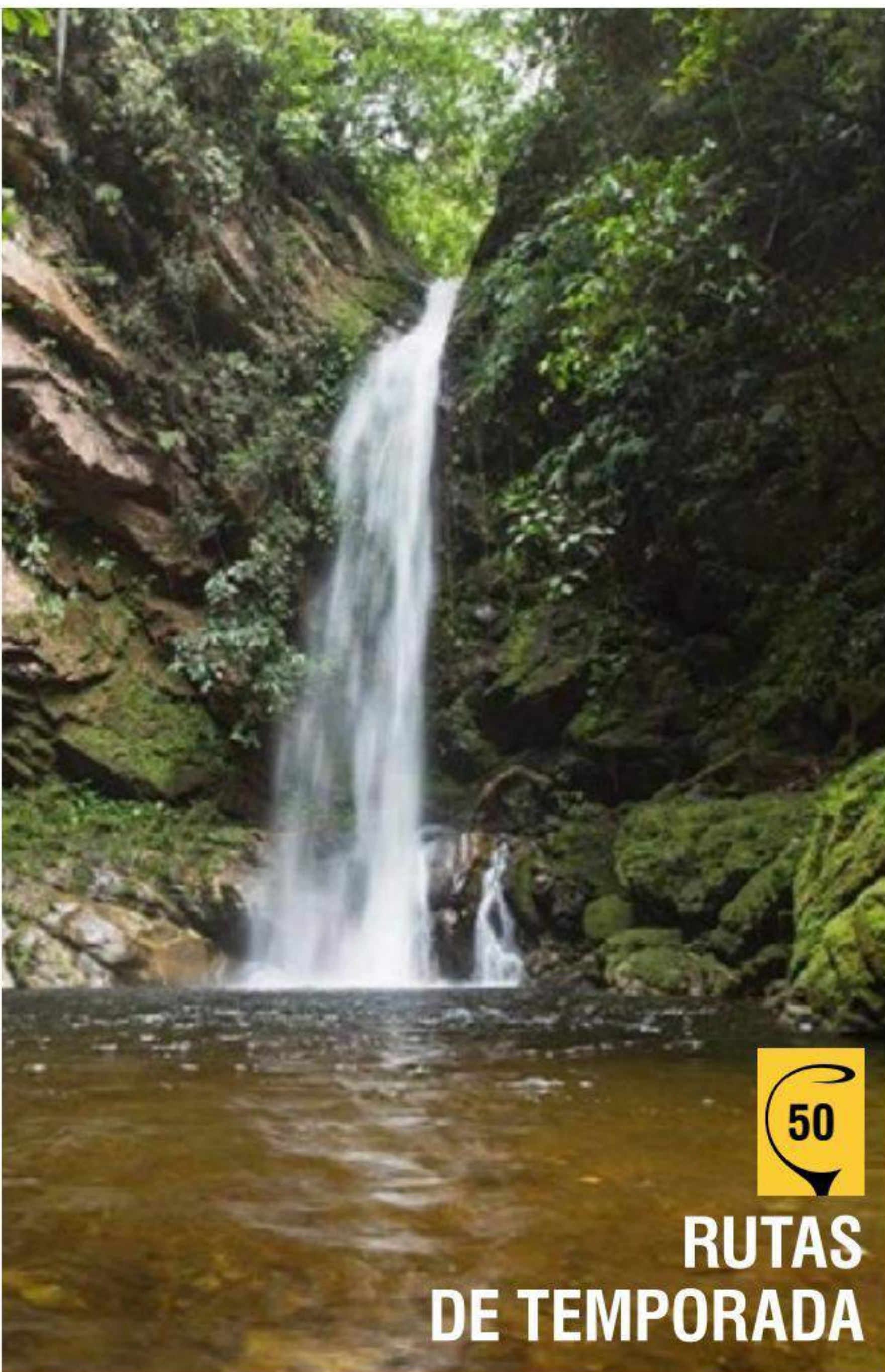
38

MAGIA
TERRORÍFICA



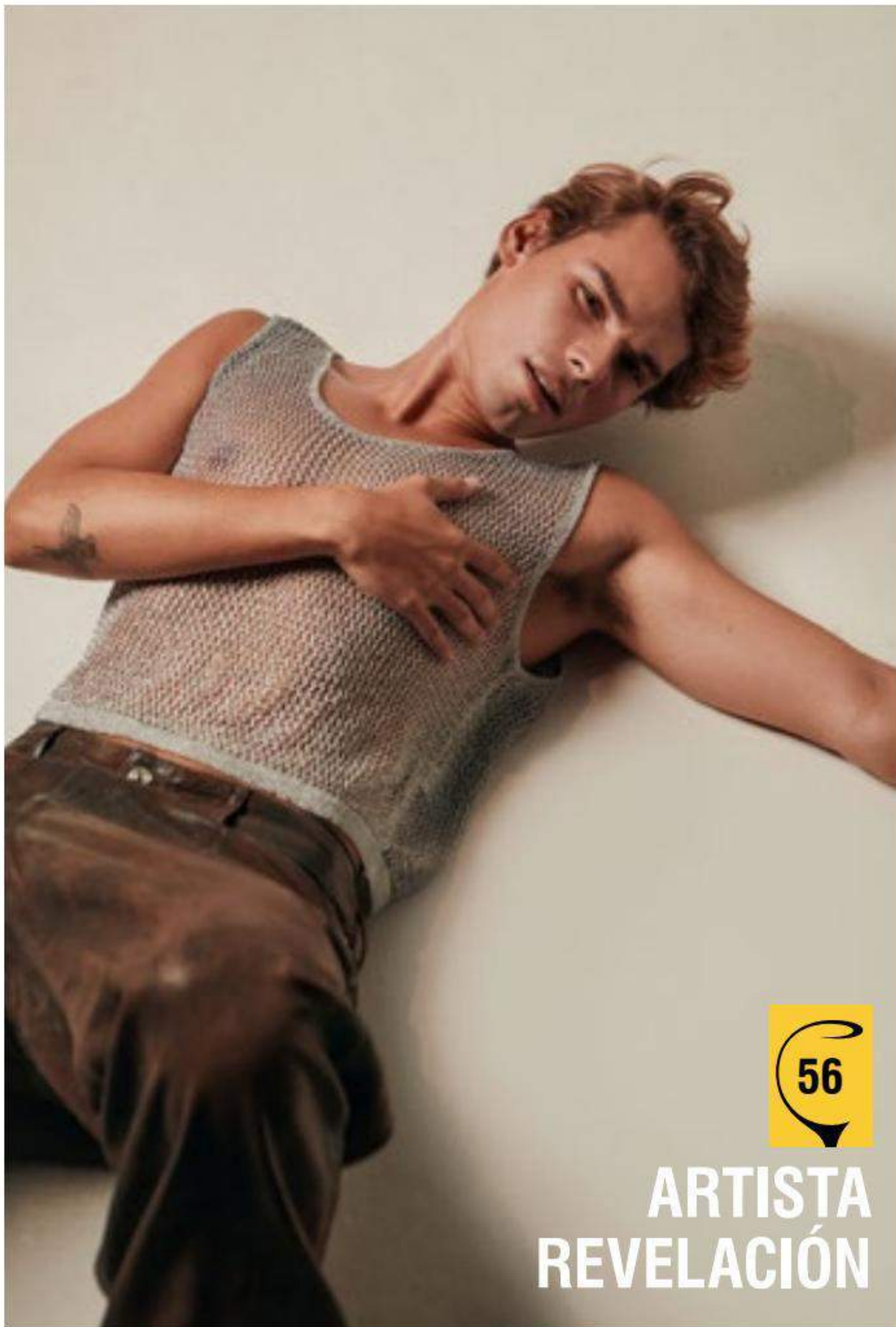
46

EDIFICIOS
SOSTENIBLES



50

RUTAS
DE TEMPORADA



56

ARTISTA
REVELACIÓN



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE



BARRANCO
JIRÓN CENTENARIO 105

SAN ISIDRO
SANTA LUISA 265

SAN BORJA
AV. PRIMAVERA 1053

RESERVA

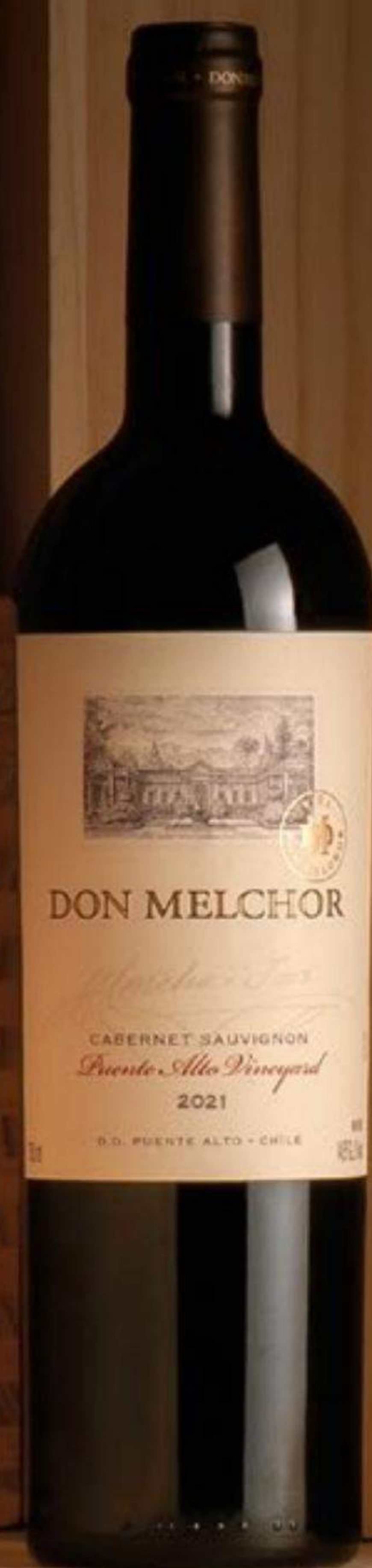


La Cuadra de Salvador es un exclusivo steakhouse especializado en carnes americanas Prime, con cortes seleccionados para brindar una experiencia gastronómica de primer nivel. Con tres locales en Lima, ofrecemos una carta variada de platos y cócteles de autor, además de noches con música en vivo, donde se fusionan sabor, ambiente y entretenimiento en una propuesta única.



DON MELCHOR 2021

Celebra sus 35 cosechas
(1987 - 2021)



2021

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RE CICLAMOS
UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Sara Ríos

Producción
Joaquín Cruzado
Pilar Lopez
Juan Paul Manco
Jean Perez Centeno
Claudia Aguilar
Jacqueline Torres

Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Alonso Laurent
Mia Pinedo
Samantha Robles
Santiago Rodriguez
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Gonzalo Carbajal
Silvia Gil
Valeria Infante
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles

Foto de portada:
Joaquín Cruzado





PROGRAMA PERÚ 

ESCUELA
ARGENTINA
DE SOMMELIERS



EAS es pionera en la formación de Sommeliers.

Fundada en Buenos Aires en el año 1999 por Marina Beltrame, la primera maestra Sommelier de la Argentina y el Sr. Georges Sabaté.

“PASIÓN POR LO QUE SABEMOS”

Modalidad: Semi presencial / Duración: 12 meses

Informes: +51 999 988 378 / email: easommeliersenperu@gmail.com



CASA MALVA

Tras la apertura de su primera tienda en el Jockey Plaza, Malva continúa posicionándose como un punto de encuentro entre la moda y el lujo en el Perú gracias a los tres pilares que la conforman: marcas internacionales, latinas y talentos locales. Con la inauguración de la Casa Malva en San Isidro, la marca mantiene su objetivo de acercar las firmas internacionales más reconocidas del rubro al público nacional y exponer nuevas propuestas del diseño latino. La departamental colombiana asume el desafío de presentar un recorrido innovador que varía según temporadas, agrupando a más de 90 marcas que imponen tendencias en el mundo.

COMODIDAD DEPORTIVA

Skechers se enorgullece en anunciar el lanzamiento de su más reciente innovación en calzado deportivo, las Skechers GO RUN. Diseñadas para ofrecer una combinación perfecta de ligereza, soporte y comodidad, este modelo representa la última evolución en tecnología para corredores y entusiastas del deporte. Las Skechers GO RUN se distinguen por su diseño avanzado, que integra una parte superior de malla transpirable. Esta construcción no solo proporciona una comodidad excepcional, sino que también asegura una transpirabilidad óptima durante cada paso. Además, las zapatillas cuentan con la innovadora plantilla Skechers Arch Fit® extraíble, diseñada para ofrecer soporte del arco certificado por podólogos, adaptándose a la forma única del pie y mejorando la distribución del peso.



INICIATIVA PORSCHE & TECHO

Porsche y TECHO han beneficiado a 70 jóvenes latinoamericanos de escasos recursos con capacitaciones en nociones básicas de mecánica automotriz durante 2024. La iniciativa, implementada en Paraguay, El Salvador, Perú y Guatemala, incluyó a 24 mujeres, impulsando la diversidad en el sector. Con duraciones de entre 70 y 200 horas, los entrenamientos brindados abarcan competencias técnicas y sociales, preparando a los participantes para el ámbito laboral actual. Este proyecto refleja el compromiso de Porsche con el desarrollo sostenible y la responsabilidad social en América Latina. Además, especialistas de TECHO imparten módulos sobre empleabilidad, liderazgo, autoestima, empatía, resolución de conflictos, trabajo en equipo, oportunidades laborales y marketing personal, competencias que pueden incrementar la competitividad de los participantes en el mercado laboral.



BEST NEW ARTIST

La Academia Latina de la Grabación® realizó por primera vez en Buenos Aires el Best New Artist Showcase con el patrocinio de Johnnie Walker, el whisky escocés más destacado a nivel mundial. Nicole Zignago, cantante y compositora peruana, fue nominada como Mejor Nueva Artista en los Latin Grammy 2022. Esta nominación se basó en su estilo fresco en la música pop, y el impacto de sus canciones que ganaron popularidad en plataformas de streaming. Nicole recientemente presentó su primer álbum «Escrita» y cuenta con varios éxitos como «No quiero Olvidarte», «Mándame un beso» y «Mimos» en la cual colabora con Camilo. Además, ha escrito y colaborado en diversas composiciones de artistas reconocidos internacionalmente como Sofía Reyes, consolidando su reputación en la industria musical.

Freixenet

CELEBRATE LA VIDA!



@freixenetpe



Financiado por
la Unión Europea

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



CLAMORE CAFÉ

«Clamore Café» es el concepto de cafetería de especialidad que ha resaltado por su formato único y original que atiende al comensal llevando un carrito móvil equipado con distintos métodos de extracción a fin de darle una experiencia personalizada. Es una manera de enseñar al cliente el perfil de los distintos granos del café con el objetivo de que elijan las notas de sabor que más le agraden y se dejen guiar por los expertos al momento de realizar el método de extracción como la prensa francesa, sifón japonés, V60, Chemex, Kalita y Cold Brew. El primer local está ubicado en la Avenida Arenales 471, Santa Beatriz (Cercado de Lima); y el segundo en Av. Arnaldo Márquez 1575, Jesús María. Síguelos como @clamorecafe.

JAMES EN NETFLIX

La historia del mítico 10 de la selección Colombia, que puso a vibrar a todo un país con la magia de su zurda en la reciente Copa América y en el Mundial de Brasil 2014, será retratada en un documental de Netflix. La serie ya empezó a ser producida bajo la dirección de Simón Brand, cineasta colombiano que dirigió producciones como Unknown y Paraíso Travel, entre otras. La vida del histórico capitán, amado por muchos con la pasión propia del fútbol por su talento excepcional, será contada por primera vez desde su voz: la del ser humano detrás del ídolo.



VIDA ROCKSTAR

El reggaetonero puertorriqueño JHAYCO ha vuelto a la escena musical con su tercer y más ambicioso álbum, 'Le Clique: Vida Rockstar (X)', tras tres años de reflexión y producción en estudios de todo el mundo. El álbum, compuesto por 29 temas divididos en tres partes, marca una nueva etapa en la carrera del artista y está siendo celebrado como una obra maestra. En una reciente aparición en The Zane Lowe Show, JHAYCO describió este álbum como su biografía: «Si realmente quieres conocerme, escúchalo», afirmó. Con esta propuesta, el artista invita a sus fans a un viaje sonoro que explora los matices de su vida y carrera, mostrando una faceta más personal.



CRAFT BEER SESSIONS

Los amantes de la cerveza artesanal estuvieron de fiesta, pues el esperado Craft Beer Sessions regresó en su décima edición los días 04 y 05 de octubre. Este festival, que se ha consolidado como uno de los eventos cerveceros más importantes de la ciudad, ofreció una experiencia única inspirada en la rica tradición cervecera de Alemania. El Truck Park en Surquillo (Jirón Portocarrero 344) fue el escenario perfecto donde se disfrutó de dos días de cervezas artesanales. El evento abrió sus puertas el viernes 04 de octubre de 3:00 p.m. a 11:00 p.m., y el sábado 05 de octubre de 12:00 m. a 11:00 p.m.

Desigual!

THE GLOW
UP ISSUE

"I NEVER
THOUGHT
I'D WEAR
DESIGUAL!"
HARI NEF

www.desigual.com/es_PE/



SABORES DE LOS ANDES

Viajar ya no solo es llegar a un destino, sino vivir una experiencia transformadora que conecte a los viajeros con la cultura y paisajes que visitan. Inca Rail, la reconocida empresa ferroviaria que transporta a miles de turistas hacia Machu Picchu, celebra su 15° aniversario con una propuesta culinaria innovadora que resalta lo mejor de la gastronomía andina. En colaboración con dos chefs de renombre, Flavio Solórzano, embajador de la Marca Perú, y Renan Neira, dueño del restaurante Sagrado en Cusco, Inca Rail ha creado un exclusivo menú de tres tiempos para los pasajeros de su servicio The First Class. Este menú está inspirado en los productos más icónicos de la región, como la quinua y el choclo, fusionando tradición e innovación para llevar la cocina peruana a nuevas alturas.



MUJER ICÓNICA

El jueves 26 de septiembre, el Centro Comercial Larcomar celebró su 26° aniversario con un impresionante fashion show en la Plaza del Mar (frente a Fridays) a partir de las 07:00 p.m. Este evento promete sorprender a los asistentes con lo último en tendencias de moda de las marcas más destacadas del mall, con un enfoque especial en la temporada primavera-verano. Uno de los grandes protagonistas del desfile será la reconocida firma española Desigual, que presentará por primera vez en una pasarela peruana su nueva colección «The Glow Up Issue». Esta propuesta es una oda a la mujer icónica, una «cover girl» que marca tendencias y destaca por su estilo irreverente y optimista.



DIVERTIDA COMEDIA

La productora audiovisual Yaco Films presentará en sociedad los relatos de YACO TV, con cuatro historias para divertir a la audiencia en una proyección desde el jueves 19 de septiembre hasta el jueves 10 de octubre (cada jueves) a partir de las 8:30 p.m. en el Basement de Selina en Miraflores. El lanzamiento de este proyecto original, abierto al público, presentará relatos de YACO TV con cuatro historias independientes que satirizan aspectos sensibles de la sociedad peruana. Esta es la serie que no verás en el cine o la televisión, pero que te recuerda que en el Perú todos estamos a una sola risa de distancia. Son parte del elenco Emmanuel Soriano, Anahí Padilla, Silvana Cañote, Oscar



CASINO ONLINE

La elección es clara: MiCasino.com es el casino online preferido por los jugadores de Perú y Latinoamérica. Es una plataforma de juegos en línea y apuestas deportivas comprometida en brindar a los jugadores peruanos una experiencia de juego emocionante, segura y confiable. Crea tu cuenta: Ingresa tu nombre de usuario, correo electrónico y contraseña. No olvides seleccionar la moneda de tu país para facilitar tus transacciones. Completa tu perfil: Proporciona tu nombre, apellido, documento de identidad, número de teléfono y fecha de nacimiento. Haz tu primer depósito: Una vez completado el registro, realiza tu primer depósito para comenzar a disfrutar de los juegos disponibles en MiCasino.com.

19 Crimes.

CALI RED



EL SABOR DE LA REDENCIÓN

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

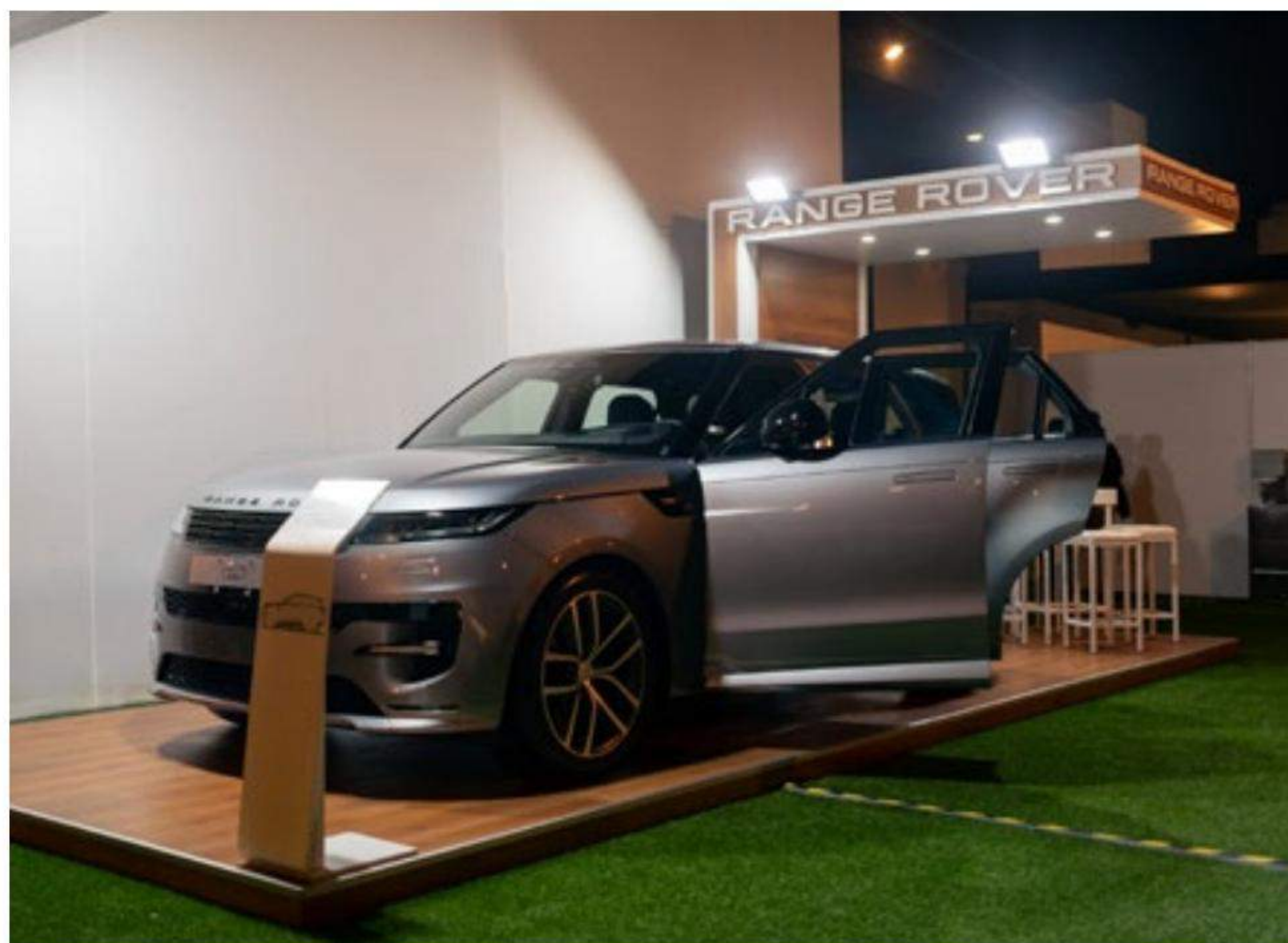


FUSIÓN GASTRONÓMICA

San Isidro acaba de recibir una nueva propuesta culinaria que está causando sensación: Restaurante Song, un lugar donde lo mejor de la cocina tradicional china se combina magistralmente con la frescura y creatividad de la cocina peruana. Esta fusión es una celebración de los sabores, técnicas y tradiciones de dos culturas con ricas historias gastronómicas. El nombre «Song» rinde homenaje a uno de los períodos más prósperos de la historia china, la Dinastía Song, famosa por su arte, cultura y avances culinarios. Inspirado en la filosofía de perfección e innovación, el restaurante busca ofrecer una experiencia culinaria única mezclando lo mejor de China y Perú en cada plato.

LUJO SOBRE RUEDAS

Jaguar Land Rover (JLR), marca líder en automóviles de lujo, tuvo una destacada participación en el exclusivo Iridium Wine Fest, uno de los festivales de vino más renombrados de Latinoamérica, organizado por el BCP para su banca ENALTA. Este evento atrajo a más de mil invitados amantes del vino y la alta gastronomía. Durante el festival, Land Rover deslumbró a los asistentes con la presentación de su aclamado Range Rover Sport, un SUV que encarna la máxima expresión del lujo y el rendimiento. Este modelo, icónico por su diseño elegante y tecnología de vanguardia, capturó la atención de los presentes, quienes tuvieron la oportunidad de conocer de cerca sus innovadoras características.



INKA BEER CUP

La Unión de Cerveceros Artesanales del Perú anunció a los ganadores de la competencia de cerveza artesanal más importante del país: la «INKA BEER CUP-2024». La ceremonia de premiación reunió a productores, amantes de la cerveza y prensa en el local de Cervecería Hops de Pueblo Libre. Fueron 37 cervecerías artesanales nacionales las que participaron con el envío de muestras y que pudieron destacar en 32 categorías, donde la mejor cervecería fue 7 VIDAS. Importante mencionar que las muestras han sido catadas a ciegas por 16 jueces profesionales certificados por la Beer Judge Certification Program (BJCP) de los EE. UU. De acuerdo con el puntaje obtenido por la cerveza en su respectiva categoría, es posible obtener medalla de oro, plata o bronce.

LO NUEVO DE SAMSUNG

La Lavaseca Bespoke AI de Samsung llega con diversas funciones que buscan innovar la lavandería en el hogar. Entre ellas destaca su gran capacidad para soportar hasta 26 kg de lavado y 15 kg de secado. El producto ya está disponible para preventa en la página web oficial de Samsung Perú y los interesados tienen hasta el día 13 de octubre para reservar este innovador producto en exclusiva y obtener beneficios únicos. Cuenta con una gama de funciones impulsadas por Inteligencia Artificial que ofrecen varias funcionalidades para la vida cotidiana. Por ejemplo, tiene una opción para lavar ropa gracias al ciclo Super Speed en el que se utiliza un potente chorro de agua que ayuda a que el detergente se integre más rápido en los tejidos.



MARY KAY®

¡Nuevas Fragancias *Mary Kay*®
Embrace!



Abrazar la contradicción

La actriz, presentadora y socióloga, Silvana Cañote, nos muestra su lado más auténtico y pasional en esta edición. Ella encarna la piel de Mónica Santa María en la recién estrenada película 'Sube a mi Nube', donde nos invita a realizar una autorreflexión sobre la salud mental.







¿Cómo inició tu carrera actoral?
Empecé realizando publicidad con solo nueve meses. Años después llegó América Kids, una etapa muy linda en mi vida. Tuve mucha suerte de poder trabajar con gente que hasta hoy son mis amigos. La producción siempre nos cuidó, algo que no siempre pasa en una industria como la nuestra cuando hay niños y adolescentes de por medio.

Después te vimos en las novelas de Michelle Alexander. ¿Qué tal tu paso por allí?

A lo largo de las novelas que he realizado con ella, obtuve buenas relaciones. Estar en una novela es un ritmo súper demandante que puede durar hasta seis meses. Debemos trabajar varias horas y sobre todo poner en práctica nuestras emociones, porque tienes que encarnar la piel de alguien.

También eres socióloga. Cuéntanos un poco sobre esta faceta profesional.

Me gradué hace dos años. Me otorga perspectiva y herramientas. Miro el mundo a través de estos lentes sociológicos que no me los puedo quitar porque es mi parte formativa. Desde que soy estudiante hasta ahora, siempre combino la sociología con la actuación. Creo que me cuesta quedarme en un solo lugar.

¿Has ejecutado roles en cine antes de 'Sube a mi nube'?

Sí. Hice la película Tarata cuan-

do tenía 13 años. Otras dos con Augusto Tamayo, entre ellas 'Sebastiana, la maldición'. Una se estrenó este año llamada 'La herencia de Flora'.

¿Cómo llegó el rol de Mónica Santa María?

Los jefes de casting me conocían. En esta búsqueda incesante de quién puede hacer el personaje, en algún momento pensaron en mí, me llamaron y yo sentí que había llegado como ese gran momento en el que, a pesar de que no tenía la certeza de lo que iba a ocurrir, sabía que era yo. Mónica es mi mejor personaje y creo que nadie puede ofenderse por eso.

¿Qué realizaste para mejorar tu caracterización?

Definitivamente hay un trabajo de interpretación. Este personaje me ha confrontado con muchas cosas que me sacan de mi zona de confort. Mónica es una chica a la moda, con el pelo siempre lindo, las uñas bien cuidadas, relojes, etc. Si uno tiene la oportunidad de hacer un personaje como este, tienes que tratar de estar a la altura. Me he concentrado. Por bastante tiempo dejé de salir y ver a mis amigos. Tuve una vida más calmada para estar enfocada en mi trabajo. Estaba procesando todo lo que ocurría a través del personaje. Eso implicaba un trabajo de meses, además de mucha disciplina en ejercicios y cambiar mis hábitos de alimentación.

¿Cómo has manejado las críticas que surgieron durante la promoción de la película?

Las críticas se dieron antes de que la gente pudiera ver la película. Me lastima que todavía tengamos discursos de odio cuando no nos gusta algo. No me lo tomo personal, entiendo que la sociedad está tremendamente dañada, y eso solamente es un síntoma de lo que somos y espero que tratemos de cambiarlo. Nunca me he sentido interpelada ni por mi físico.

Desde tu rol como actriz, ¿qué te llevas de 'Sube a mi nube'?

Esta película nos cuestiona sobre lo que interpretamos como éxito en la vida. Vivimos en un mundo tremendamente superficial, donde creemos que lo material nos va a hacer felices o llenará algunos vacíos que tenemos. En tiempos de redes sociales, nos subordinamos ante la imagen y estas vidas perfectas. 'Sube a mi nube' ayuda a desmitificar esta idea de que tener fama, belleza o dinero es lo único a lo que deberíamos aspirar. A veces no somos capaces de empatizar con el sufrimiento del otro.

Por otro lado, he tenido el apoyo, el acompañamiento, la paciencia y el cariño de Sergio Barrio, director de la película. Estuvimos unidos durante todo el proceso, donde muchas veces me sentí vulnerable. Ahora hemos pasado a una etapa más chévere. Así como hay una parte crítica, tam-



bién hay otra que abraza el proyecto con giras, entrevistas y firmas de autógrafos. Para mí, este personaje es un regalo.

¿Cómo fue trabajar con este elenco?

En términos profesionales, todos hicimos match. Tanto Alessa como Andrés han sido compañeros inmejorables. De hecho, con Alessa hice una gran amistad que, por el papel que nos tocó, llegó a traspasar la pantalla. Nos hemos apoyado mucho durante este tiempo. Todos teníamos que estar en esta película y contar la historia. Estuvimos aquí por una razón.

Aunque estás disfrutando del momento, es inevitable preguntar qué es lo que viene para tu carrera

Estoy estudiando un diplomado de gestión cultural. Me gusta seguir estudiando porque son cosas que me hacen conectar conmigo misma. A partir de ello, gestionaré mis propios proyectos. En cuanto a la actuación, espero lo que tenga que llegar. Estoy abierta a todo lo que me permita explorar mi rol como actriz.

Luego de interpretar a Mónica, ¿qué mensaje darías sobre la salud mental?

Quisiera invitar a las personas a que vean la película y que, si se sienten identificados con alguno de los personajes, que lo conversen y hagan una autorreflexión sobre la vida y cómo se comportan con los demás. Hay que abrazar nuestras emociones y ser empáticos.



PRODUCCIÓN :

DIRECCIÓN GENERAL

Jean Perez Centeno @sspicy.pissces

FOTOGRAFÍA

Joaquín Cruzado @joaquin_cruzado

ENTREVISTA

Valeria Burga @valeriaburga26

FILMMAKER

Juan Paul Manco @juan_paul_jp

VESTUARIO

La Atelier @laatelier_peru

MAQUILLAJE

Pilar Lopez @pilarlopezmakeup

PEINADO

Jacqueline Torres @jacquelinetorres_10

STYLIST

Claudia Aguilar @clau.quinn

LOCACIÓN

BTH Hotel Boutique Concept
@bth_hotel



AK

ARTE EN LAS VENAS

La artista peruana, Natali Zegarra, alborotó las redes sociales después de ingresar a 'Al Fondo Hay Sitio' con su personaje 'Juanita', prima de Olinda. La actriz de la serie nos relata su origen en la actuación, su llegada a las pantallas chicas y los proyectos que tiene planeados.

Escribe: Sara Ríos

«Siempre estuve vinculada al mundo del arte», fueron las primeras palabras de Natalie Zegarra. La artista de 34 años nos abrió su corazón para compartir detalles de su vida personal y profesional. Ella nos cuenta que la pasión por la actuación inició cuando era pequeña. Durante su etapa escolar, Natali tomó sus primeras clases de actuación y luego decidió postular a la Universidad Católica a fin de dedicarse a esta carrera.

«En el colegio participaba en los eventos artísticos. Descubrí que existía la Escuela de Teatro de la Universidad Católica y postulé. Me gradué y después estudié un año más para especializarme en educación», expresa.

En medio de esta agradable conversación, la artista peruana revela que viajó al extranjero para adquirir mayores conocimientos y construir una maestría en UNIR. «Cuando finalicé mis estudios, me dediqué a trabajar



como profesora, actriz y productora. En 2016, estudié 'Actuación frente a la cámara' y 'Training para actores' por medio año en Estados Unidos. He ido formándome. Además, llevé una maestría en 'Gestión y emprendimiento en proyectos culturales' en UNIR», relata.

Zegarra recorrió un largo camino en el mundo de la actuación. Gracias a su esmero y dedicación, aprovechó cada oportunidad para seguir aprendiendo en esta carrera que requiere de mucha constancia. Su llegada a la

televisión deslumbró a más de uno tras interpretar a 'Juana' en la exitosa serie «Al Fondo Hay Sitio», transmitida por América Televisión. «Jorge Sánchez, jefe de casting de 'AFHS', me vio cuando protagonicé la obra 'Mi persona favorita' en el Teatro Auditorio de Miraflores en noviembre del año pasado. Él me escribió consultándome por mi edad y me comentó sobre la audiencia. Le envié mi video y quedé seleccionada», menciona.

El público recibió con los brazos abiertos a su personaje. «Se

generaron muchos comentarios por el ingreso de 'Juanita', ya que podría ser la posible novia de 'Pepe'. El público quiere mucho al personaje de David Almanzoz, por eso se ha visto afectado por las acciones de 'Juana'. Siento que de alguna manera las personas están viviendo y disfrutando la historia. Varios seguidores me felicitan por mi trabajo en redes sociales», dice.

El nuevo rostro de 'Al Fondo Hay Sitio' explica qué diferen-



cia existe entre su personaje y su personalidad. De acuerdo con la actriz, 'Juanita' es más coqueta y risueña. «Soy más tranquila y dulce. Mi personaje tiene ese lado también, pero con una picardía. Siento que ambas nos parecemos porque somos risueñas». Además, la fémina resaltó que es su primera interpretación con un personaje diferente. Su ingreso a la televisión fue un gran reto, pues tuvo que enfrentar el ritmo de grabación de la serie peruana. «El equipo de 'Al



Fondo Hay Sitio' es talentoso. El reto ha sido ingresar y estar a la altura, esto quiere decir llegar al estudio con mis textos bien aprendidos y analizar al personaje previamente. Han sido muy buenos y pacientes conmigo», asegura.

La artista nacional habló sobre su química con Nidia Bermejo, quien interpreta a 'Olinda', prima de 'Juanita' en la ficción. «Estuve compartiendo varias escenas con ella al inicio de la grabación. Es una mujer increíble y linda. Hemos creado una buena

relación, nos comprendemos y existe química entre nosotras, lo cual se refleja en las pantallas», precisa. Finalmente, Natali Zegarra se despide contándonos sobre sus proyectos planeados antes de finalizar el año. «Dicto talleres de 'Habilidades blandas y comunicativas' a través de herramientas escénicas. Busco empoderar a las personas mediante el arte. Próximamente lanzaré mi programa de podcast, lo cual me llena de ilusión. Más adelante anunciaré en mis redes sociales dos obras teatrales en las que participaré» concluye.



Por Samuel Hurtado Cárdenas*

¿Es bueno exprimir la misma fruta hasta dejarla sin sabor o quedarte con el recuerdo de la experiencia inicial? Se lee un poco o muy metafórico, ¿verdad? Sin embargo, es una excelente premisa para iniciar el debate recurrente de si es necesario o no realizar una secuela de alguna película que haya sido exitosa en su momento o lo es actualmente. Es cierto que el cine, con el transcurso de los años, se ha convertido en uno de los negocios más importantes a nivel mundial y en cierta parte dejó de lado el espacio cultural, generacional o histórico para darle paso a la globalización y la economía. ¿Está mal? Realmente no lo está, pero aquí entra a tallar el punto personal de cada espectador tanto de manera individual como colectiva.

El rubro cinematográfico ha ido avanzando a gran escala partiendo desde los clásicos hasta los éxitos más contemporáneos. Hemos tenido grandiosas películas individuales que han dejado un buen sabor de boca y millones en el bolsillo de quienes lo rodearon. Aquí es donde entra la cuestión y supongo que esto es lo que piensan los directores/productores: «¿nos quedamos con el éxito o lo replicamos en dos o tres películas más? No nos hagamos dramas. El público lo va a consumir porque la idea original ya es un éxito. Sea mala o no ya hemos captado la atención del espectador».

Con esto no quiero decir que existan secuelas malas o paupérrimas, porque sí hemos tenido extensas franquicias que en el camino se han enderezado y encontraron la fórmula. Para no despegarme de lo que vengo escribiendo, vamos con dos grandes ejemplos que siempre llevo en la retina memorial. El Universo Cinematográfico de Marvel se rige bajo filmes que alcanzan hasta una o dos secuelas de su película inicial y han sabido dar en el clavo, como también golpear con el martillo. Capitán América y El Soldado del Invierno es una película

exquisita por donde se la mire: llena de acción, drama y emoción. Escenas de peleas bien ejecutadas, historia política y social bien cimentada y actuaciones al nivel requerido; hicieron de esta cinta la mejor película de Marvel Studios. Capitán América: El Primer Vengador no es una mala cinta de origen, pero se queda ahí, pues no genera sentimientos desenfrenados.

¿Recuerdan cuando en 2018 se estrenó Aquaman? ¡Madre mía! Su fuerte, muy aparte de la historia, fue el apartado visual totalmente lúcido y lleno de aciertos. Aquaman y El Reino Perdido es solo un complemento casi innecesario que terminó por derrumbar un universo que venía alicaído y el recuerdo de una joya visual de años atrás. Para cerrar este pensamiento en pleno 2024 y a casi nada de su próximo estreno, Joker 2 es un claro ejemplo de lo que podría estar bien o preocupar. Cuando se estrenó Joker, sin mucho ruido generó un estruendo a nivel mundial con una historia extraordinaria llena de capacidad, afinidad y selectividad.

Un Joaquín Phoenix en su 'prime' como dicen muchos. Este filme le valió su triunfo en los Premios de La Academia. Sin embargo, su secuela se encuentra lejos de lo que fue la primera historia. ¿Será acaso que estamos ante un fracaso forzado o frente a un éxito descomunal? No les voy a mentir, siento miedo. Aunque el tiempo y el estreno nos darán el veredicto final, ¿son buenas las secuelas de éxitos taquilleros o es mezquino no darles una oportunidad a las continuaciones?



Periodista de cine
@cinesamu

TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

Tacama ganador de 12 MEDALLAS EN EL EXPOVINO WONG 2024

Gran Demonio Albilla : *Gran Medalla de Oro*
Trinfo Blanco de Blancos Tres Cepas : *Medalla de Oro*
Ambrosía : *Medalla de Oro*
Gran Tinto Las Tablas : *Medalla de Oro*

Encuentra los medalleros en tacama.com y wong.pe



 [tacama_oficial](https://www.instagram.com/tacama_oficial)

 [vina.tacama](https://www.facebook.com/vina.tacama)

www.tacama.com

 [piscodemoniodelosandes](https://www.instagram.com/piscodemoniodelosandes)

 [piscodemoniodelosandes](https://www.facebook.com/piscodemoniodelosandes)

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



EXPO.TEC

Por Juan Pablo Robles

Entramos al último trimestre del año, una época muy importante para los gamers porque salen al mercado los juegos más esperados.

Septiembre impactó a la comunidad con la nueva versión de EA Sports FC 25, el mejor simulador de fútbol desde hace más de una década. Octubre no se queda atrás. Les comparto una lista de mis recomendaciones, ya que vienen meses de inversión fuerte.



SILENT HILL 2 REMAKE

Para mí es el mejor survival horror de toda la historia. Te llega una carta de tu esposa comentando que te está esperando en su lugar especial en el pueblo de Silent Hill. El problema es que lleva muerta tres años. La música, la neblina y el terror sugestivo te sumergen en un miedo constante que los amantes de los juegos de terror buscan. Si no fuera tan bueno no le harían un remake. De toda la saga es el mejor.

UNTIL DAWN

Continuando con los remakes, este es un juego de terror y aventura para la PlayStation 3. Un grupo de adolescentes pasa la noche en medio del bosque conmemorando el aniversario de la muerte de uno de sus amigos sin saber que están siendo acechados por un asesino en serie. Una de las novedades más importantes de esta nueva versión es que con el PlayStation Move podremos utilizar la linterna del juego.



TEENAGE MUTANT NINJA TURTLES: MUTANTS UNLEASHED

Las Tortugas Ninja han recobrado su éxito noventero a través de los videojuegos y sus últimos estrenos enfocados en emular sus clásicas versiones de arcade y la Nintendo NES. Esta nueva presentación es multiplataforma para todas las consolas y PC. El argumento continúa la historia de la película Ninja Turtles: Caos mutante (2013).





POLICE SIMULATOR: PATROL OFFICES

Este juego lo estoy esperando con muchas ansias. Lo sigo de cerca, he visto los trailers y un poco de su modo de juego y se trata, en manera sencilla, de un Grand Theft Auto, pero antagónico. En esta ocasión, el gamer es el policía de la ficticia ciudad de Brighton y debe velar por la seguridad de los ciudadanos. Se podrá jugar en PlayStation 4, Xbox One, Xbox Series y PC.

DRAGON BALL: SPARKING ZERO

Si Nintendo sabe utilizar muy bien a sus personajes, Bandai Namco también con su saga de Dragon Ball. Desarrollado para PlayStation 5, Xbox Series y PC. La querida saga Budokai Tenkaichi regresa con un nuevo y espectacular juego de lucha en 3D que incluye más de 160 personajes. Otro récord para el mundo gamer. Su apartado gráfico estilo Cell Shading es la insignia diferencial al parecer un anime.



COLECCIÓN LEGO HARRY POTTER

En esta ocasión Warner Bros Interactive Entertainment nos presenta la colección final de la franquicia de los años 1 al 7. Todos los videojuegos asociados a LEGO siempre dan buenos resultados y lo mejor es que son para toda edad. Excelente para compartir en familia.

SUPER MARIO PARTY JAMBOREE

Una vez más Nintendo promete un éxito con esta presentación que se basa en sencillos minijuegos dentro de un tablero. Perfecto para probarlo en reuniones. No requiere de mucha experiencia porque la mayoría de acciones se realizan con un solo botón. Se trata de un exclusivo para la Nintendo Switch. Esta nueva versión contará con 110 minijuegos. Un récord.



Aprendiendo sobre el perfil de un PR

Por Juan Pablo Robles*

Los periodistas y los relacionistas públicos (PR) somos como primos hermanos que vivimos en la misma casa (universidad) durante los años de formación académica, con una relación de amor/trabajo en equipo que suele ser armoniosa. En el trabajo no tenemos horario de entrada ni de salida, pero lo disfrutamos. Siempre hablamos del contenido o de las marcas que los PRs nos presentan, sin embargo, pocas veces hablamos de la persona. En esta ocasión comparto la entrevista con Eid Hirsh, Director de Relaciones Públicas en Honor, a quien conozco (por trabajo) hace 15 años y lo considero mi amigo. Además, con el paso del tiempo me ha enseñado que ser workaholic no es malo si aceptas que debes parar para estar con la familia.

¿Cuál es tu formación?

Lo mío surge de manera rara porque terminé el colegio siendo muy bueno en números. Ingresé a la Universidad Católica a la carrera de Ingeniería Civil, donde estuve unos ciclos y me di cuenta de que no me llenaba. Cambié a letras y terminé en Comunicaciones con la especialidad de Publicidad. Recuerdo que solo llevé un curso de PR: Imagen Institucional.

¿Y como profesional?

Justo cuando terminó la carrera, mi padre sufrió un infarto. La prioridad era estar con él, pero cada cierto tiempo mandaba mi CV a la bolsa de la universidad hasta que me llamaron de Llorente y Cuenca, donde tuve mi primera entrevista laboral e hice carrera. Comencé de cero como practicante y estuve durante 7 años. Tuve grandes maestros de quienes aprendí y la variedad de marcas que tenía se centraban en tecnología y áreas de marketing. Con esas cuentas me enamoré tanto del mundo de las relaciones públicas como de la tecnología. Una de las cuentas, que era una marca de teléfonos que llegaba al mercado peruano, me contrató: Huawei.

¿Quién es la persona que te ayudó durante tu carrera para ser el profesional de hoy?

Carlos Llanos de Llorente y Cuenca. Fue mi director desde que ingresé y estuvo durante cinco años conmigo. El 80% de lo que soy se lo debo a él.

¿Cuál es la diferencia de una agencia de PR a ser el PR de una marca?

El salto de agencia a cliente es otro mundo. Es algo que me terminó de enamorar de las relaciones públicas porque finalmente como agencia propones muchas cosas, gestionas otras y no terminas siendo el decisor. En cambio, cuando eres el cliente ya tienes poder de aprobar, de realizar acciones. Un mix entre Vader

y Yoda. Crecimos muchísimo como marca en el país. Un logro que me hace sentir orgulloso ya que empezamos de cero.

¿Te afectó la prohibición?

Mucho. Recuerdo que fue un sábado 19 de mayo. Vinimos a la oficina para ver qué hacíamos, porque cuando hay una crisis donde ya sabes qué pasó exactamente, tienes herramientas para desarrollar una estrategia. En este caso no sabíamos qué pasaba ni qué pasaría. Ejecutamos acciones para mitigar malos contenidos, pero hubo limitantes. Después, la pandemia nos encerraba un poco más en la comunicación. La incertidumbre de venta fue un golpe duro.

¿Cómo se comportó la prensa?

Hay algo que siempre aplaudo y pido cuando entablo una relación con un nuevo periodista o creador de contenido: nunca dejar de lado la objetividad. Es lo más importante.

¿Cómo es Eid en su papel de padre?

Si bien soy workaholic, porque me gusta y me divierte lo que hago, aprendí a manejar el tiempo para ella. Cada vez está más grande. Tiene 11 años. La diversión es diferente, somos más cómplices, amigos. Lo que ella dice se hace. Se convirtió en una fan de la marca donde estoy. En este momento es usuario de Honor de laptop, teléfono, audífono. Es más, a veces cuando sale publicidad de otra marca me dice 'papá, cambia eso'.

¿Tiene el perfil de PR?

Me encantaría, pero falta mucho. Tiene la actitud. Hemos hecho un canal donde hacemos unboxings y reseñas. Está aprendiendo chino y eso me parece increíble.

¿Qué consejos le darías a los futuros PR?

Para cualquier persona que quiere desarrollarse en el mundo de las relaciones públicas es importante y necesario, sobre todo cuando hablamos de producto, ser embajador de tu marca. Te tiene que gustar si queremos darle información a los medios o creadores de contenido. La empatía es fundamental en este trabajo.



* Tecnólogo y gamer
@juanpablobox

VICTORIANO

Taberna de La Victoria

Carta, reservas y más:



Parque Unión Panamericana 221, Balconcillo, La Victoria



+51 985 302 261



admin@tabernavictoriano.com



@victoriano.taberna

MAGIA Terrorífica

Halloween se acerca y con ello la oportunidad de desatar tu creatividad y transformarte en quien desees. Ya sea que prefieras el miedo, la risa o la originalidad; aquí te traemos algunas ideas de disfraces que seguramente te harán destacar en la fiesta.

Escribe: Sara Ríos



La noche más espeluznante del año se acerca. Es la oportunidad perfecta para dejar volar tu imaginación y transformar tu look. Halloween no es solo una festividad, es un lienzo en blanco donde cada disfraz cuenta una historia. Desde los clásicos como brujas y fantasmas, hasta las tendencias más innovadoras. Este año te invitamos a explorar una variedad de opciones que te harán destacar en cualquier evento.

Clásicos renovados

Los disfraces de brujas, vampiros y fantasmas nunca pasan de moda, pero puedes darles un giro moderno. Prueba con una bruja de estilo urbano, mezclando prendas de cuero y accesorios metálicos. También puedes ser un vampiro con un toque de glamour, usando un traje elegante y un maquillaje impactante.



Personajes de cultura pop

Este año, los personajes de series y películas están más en boga que nunca. Desde héroes de superhéroes hasta personajes de series de streaming, hay una infinidad de opciones. Considera hacer un disfraz de un personaje icónico de los años 80 o 90 para un toque nostálgico. Este mes se estrenó la segunda parte de 'Joker', interpretado por Joaquin Phoenix; uno de los personajes más queridos y populares. Por ello, apuesta por disfrazarte utilizando los colores que caracterizan al 'Guasón': naranja, amarillo, verde. No olvides usar un buen maquillaje, ya que es importante para este papel.



Disfraces en pareja o grupo

Si vas a una fiesta en pareja o en grupo, ¡aprovecha la oportunidad! Pueden optar por disfraces coordinados como personajes de una película e incluso jugar con el concepto de opuestos: un día y una noche o el sol y la luna. Si es un grupo de amigas, integrado por tres personas, pueden disfrazarse de las 'Chicas Superpoderosas'. Los clásicos personajes de 'Bombón', 'Bellota' y 'Burbuja' nunca han pasado de moda y puedes implementar accesorios que resalten tu look en esta fecha especial.



En el caso de las parejas, pueden vestirse de 'Timmy' y 'Trixie' o 'Wanda' y 'Cosmo' de 'Los Padrinos Mágicos'. Además, conseguir las prendas no será una tarea difícil, ya que las encontrarás en tu closet. Lo único que implementarías sería la corona que caracteriza a los padrinos de 'Timmy'. Otros apuestan por disfrazarse de 'Wilma' y 'Pedro' de 'Los Picapiedra'. En el caso de las mujeres, todas deben tener un vestido y un collar de perlas. Mientras tanto, los hombres usan una pieza de color naranja e implementan la clásica corbata del personaje.



Estilo personal

Si prefieres un enfoque más personal, ¡hazlo tú mismo! Busca en tu armario prendas que puedas reciclar y combina con maquillaje y accesorios. Crear tu propio disfraz no solo es divertido, sino que también garantiza que nadie más llevará lo mismo. Recuerda que el maquillaje y los accesorios pueden hacer una gran diferencia en tu disfraz. No subestimes el poder de una buena peluca o un par de lentes de contacto. Además, asegúrate de estar cómodo con tu elección. ¡La confianza es el mejor accesorio! Con estas ideas, seguro encontrarás el disfraz perfecto que hará que tu Halloween sea inolvidable.



Novias: de tradición a la moda

Por Claudia Aguilar Valdivia*

Con el inicio de la primavera empiezan los eventos y, aunque no lo creamos, es la temporada en la que más novias tenemos. Cuando pensamos en la palabra novia, se nos vienen muchas ideas de vestidos, donde el color principal suele ser el blanco, Ivory, tonos claros o pasteles. ¿Sabías que el vestido de novia no siempre era blanco? En la antigüedad, había de distintas tonalidades. Como siempre, vamos por el inicio. En relación con el color del vestido de novia en la Grecia clásica, la mujer se casaba con un vestido color amarillo muy vivo y, en la Antigua Roma, existía la costumbre de que la novia vista en la ceremonia un manto de color naranja o azafrán.

Desde el siglo X, el matrimonio asume, como sacramento religioso y acto que establece un vínculo entre dos personas, un sentido más importante. La novia en este periodo no sigue un estilo particular en la elección del vestido, pues simplemente usa el más bello e importante. Por lo general se trataba de vestidos con colores cálidos y encendidos. Durante el Renacimiento, los vestidos de novia seguían las modas del momento: las mujeres nobles vestían costosos brocados de oro y plata, mientras las más humildes usaban un vestido que después sirviera para sus actividades diarias. El uso de la cola aparece en el siglo XVI. Según el modelo de vestido, se puede deducir a qué clase social pertenece la novia. A medida que la cola del vestido era más largo y decorado, mayor era la riqueza y prestigio social. Las mangas generalmente eran muy ajustadas y constituían un verdadero tesoro por sus bordados suntuosos y por las piedras preciosas.

La verdadera moda del vestido de novia blanco la impuso, sin darse cuenta, la reina Victoria de Inglaterra en 1840, cuando se casó con Alberto de Sajonia con un vestido blanco bordado en oro. La elección de su vestido reveló que su idea del matrimonio era muy diferente a la de las novias reales que la habían precedido. El vestido blanco se convirtió en una opción muy popular entre las esposas. En los años sucesivos, todas las mujeres nobles usaban vestidos de novia de este color añadiendo velos familiares de encaje. En 1800 se dio origen a la tradición, al igual que al vestido largo blanco, a los guantes, la re-

cepción y el pastel de bodas. A mediados del siglo XIX se difundió la costumbre de llevar vestidos largos y amplios, similares a los de la época victoriana. En realidad, el estilo del vestido de novia está sujeto a la moda de la época.

El siglo XX, marcado por las dos trágicas guerras mundiales, cambió para siempre el modo de vivir. Para la novia de la clase media fue más práctico vestirse con colores oscuros, en vez de claro. La novia elegía un vestido que podía ser utilizado en otras ocasiones especiales. En los años veinte, el vestido de novia se convirtió en un vestido corto y se alargó el velo. Una intérprete del nuevo estilo femenino fue Coco Chanel. Las novias llevaban vestidos cortos adelante, con una larga cola, a menudo combinados con un sombrero cloche. Tradicionalmente, el vestido de novia es blanco, aunque sí es posible estar dentro del rango de colores que incluyen tonos como marfil, crema, el color crudo, etcétera.

Con la Segunda Guerra Mundial, por obvias razones económicas el vestido de novia se prestaba o se alquilaba. Después de la guerra, en los años 50, Christian Dior impuso una imagen femenina con una cintura pequeña, seno alto y redondo, falda larga, con enagua, corset apretado y amplio escote. En el pasado, en muchos países las mujeres se casaban con el traje regional o con un traje similar al de todos los días, pero hecho con telas de lujo, con una decoración rica y articulada.

En la actualidad, el vestido blanco se entiende simplemente como opción más tradicional para el matrimonio, no necesariamente como símbolo de pureza. Tenemos más de donde elegir: desde tiendas de diseñadores de lujo, hasta marcas que personalizan a medida y con tu estilo. En lo personal, me gustan más los vestidos arriesgados con combinaciones de texturas, cortes y tonos pasteles.



* Diseñadora de modas.



G.W. Yichang & Cía. S.A.- RUC: 20100030838

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Moda singular

En Desigual encontrarás prendas para cualquier estación. Podrás vestir como tú desees los 365 días del año. ¡La moda singular te espera! Encuéntralos en su página web www.desigual.com/es_PE/ y síguelos como @desigual.



1. Blazer híbrida trucker
S/.1,039.00

2. Camisa resort M.
Christian Lacroix
S/.419.00

3. Camiseta fruncida
flores S/.259.00

4. Camiseta punto
palmeras S/.349.00

5. Chaqueta bomber
M. Christian Lacroix
S/.729.00

6. Chaqueta vaquera
trucker bordados
S/.679.00

7. Gabardina híbrida
denim S/.1,149.00

8. Pantalón sastre floral
S/.469.00

The background of the entire page is a dark, moody photograph of a wine warehouse. Numerous wine bottles are visible, some lying horizontally on wooden pallets and others standing vertically. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, creating a sense of depth and abundance. The bottles have various labels and colors, including red, gold, and dark glass.

The Wine Warehouse

www.Thewinewarehouse.pe



[the_winewarehouse](https://www.instagram.com/the_winewarehouse)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



EDIFICIOS SOSTENIBLES

Desde edificios de oficinas hasta universidades, nuestro país cuenta con una amplia variedad de construcciones sostenibles que demuestran la versatilidad y adaptabilidad de esta filosofía de diseño en diferentes contextos urbanos.

Escribe: Fabiana Deekes



La construcción sostenible o construcción verde representa una filosofía de diseño que busca optimizar el uso de recursos como energía, agua y materiales, minimizando al mismo tiempo el impacto en la salud humana y el medio ambiente durante todo el ciclo de vida de un edificio. A diferencia de las construcciones tradicionales, los edificios sostenibles incorporan soluciones innovadoras que promueven la eficiencia energética, la gestión de residuos y la armonía con el entorno natural.

A nivel mundial, proyectos como las oficinas centrales de Sanko en Estambul, la Biblioteca Pública Beitou en Taipei y el Bullitt Center en Seattle han establecido nuevos estándares en sostenibilidad. Estos edificios, con sus paneles solares, sistemas de captación de agua de lluvia y materiales no tóxicos, demuestran que la construcción verde es una realidad alcanzable y beneficiosa. Después de experimentar las dos ferias más grandes que exponen las últimas tendencias e innovaciones en arquitectura y diseño de interiores en Perú, surgió la



siguiente duda: ¿qué tan presente es la arquitectura sostenible en nuestro país?

Perú está experimentando un crecimiento acelerado en el sector de la construcción. Cada vez más proyectos incorporan criterios de sostenibilidad. A continuación, presentamos algunos ejemplos emblemáticos de edificios sostenibles en la ciudad

Edificio Arona: un oasis urbano. Este edificio de uso mixto combina estética contemporánea con tecnología de punta para reducir su huella ambiental. Sus paneles solares, sistemas de reciclaje de agua y espacios verdes lo convierten en un referente en el sector inmobiliario peruano.

Hotel Westin de Lima: lujo y sostenibilidad en armonía. Este hotel de lujo demuestra que es posible ofrecer servicios de alta calidad sin comprometer el medio ambiente. Su certificación LEED (Leadership in Energy &

Environmental Design) y sus prácticas de gestión sostenible lo posicionan como un destino atractivo para viajeros conscientes.

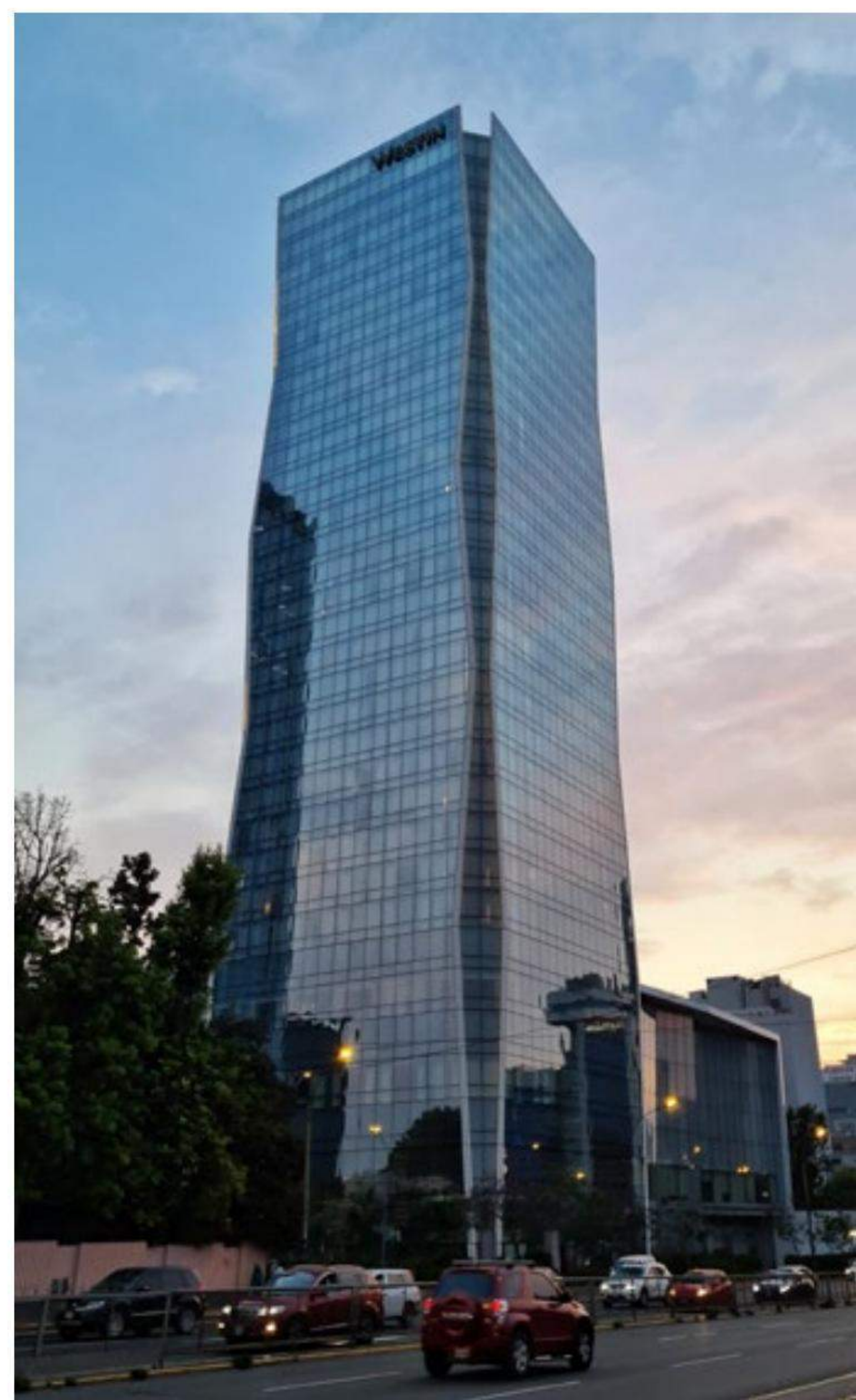
Torre Prado: innovación vertical. Ubicada en el corazón financiero de Lima, esta torre de oficinas es un ejemplo de cómo los edificios de gran altura pueden ser sostenibles. Su diseño bioclimático y sus sistemas de ventilación natural contribuyen a reducir su consumo energético, llegando a ahorrar hasta un 35% de agua potable y 14% de ahorro energético en un año de operación.

Centro Empresarial Leuro: más allá de la construcción. Este edificio en Miraflores no solo se enfoca en la eficiencia energética, sino también en el bienestar de sus ocupantes y la comunidad. Sus espacios verdes y su diseño bioclimático le otorgaron la certificación LEED Platinum, otorgada al cuidado del medio ambiente en edificaciones, siendo así la



primera edificación en el país en recibirla.

UTEC: educando para un futuro sostenible. La Universidad de Ingeniería y Tecnología (UTEC) es un campus que combina la innovación educativa con la arquitectura sostenible. Sus paredes vegetales, sistemas de captación de agua y ventilación natural lo

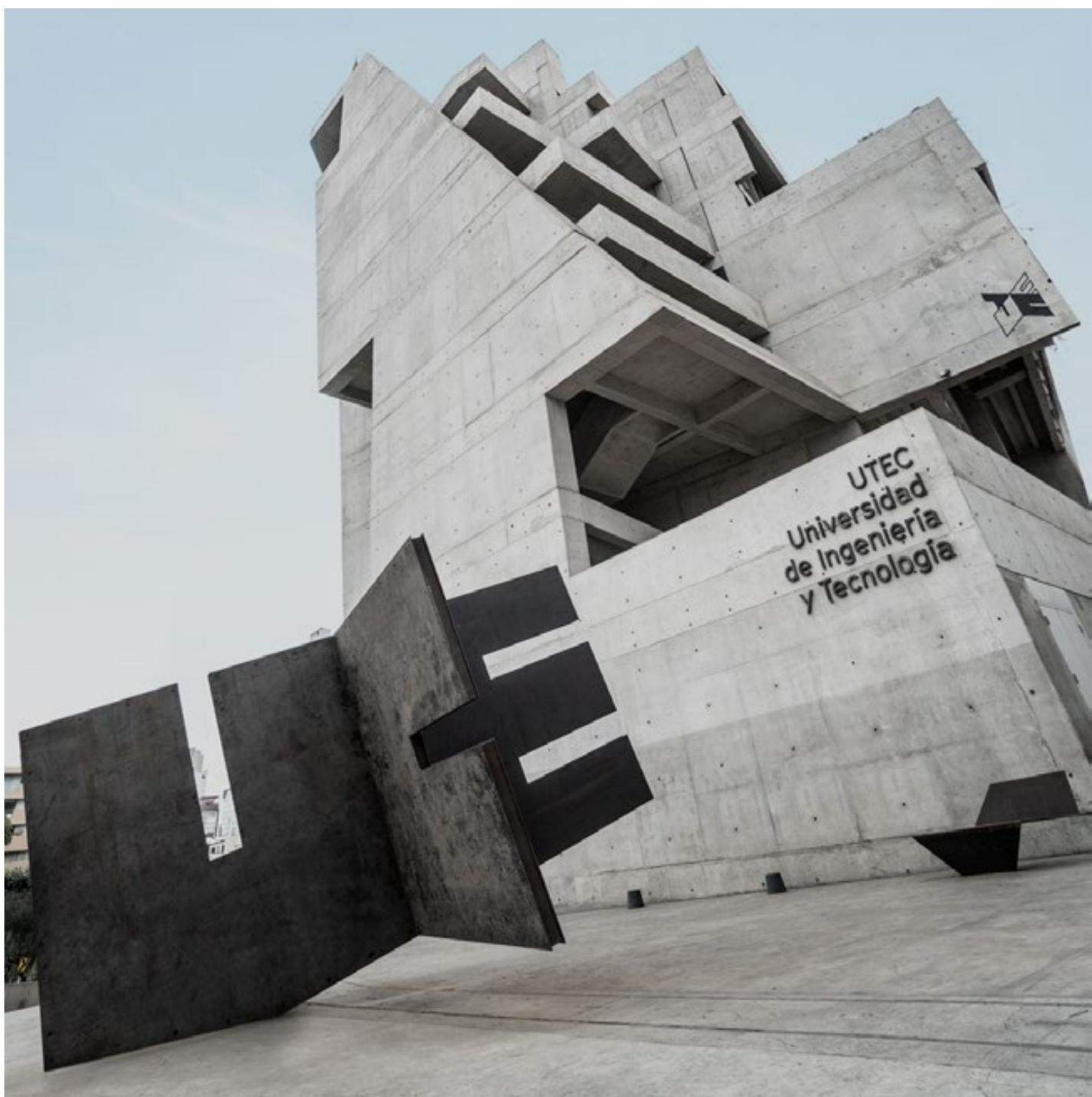
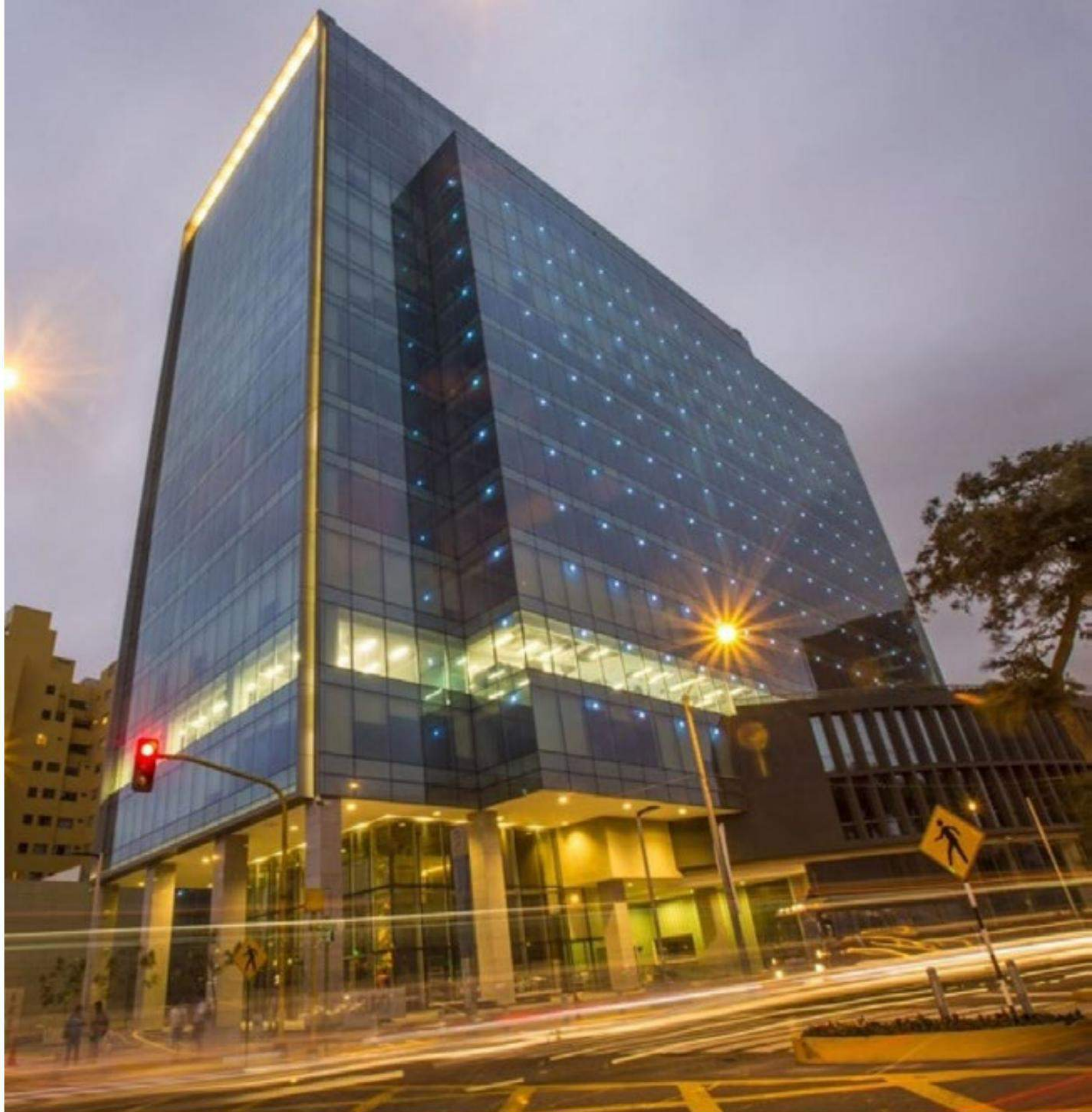




convierten en un modelo a seguir para instituciones educativas en todo el mundo.

Estos cinco ejemplos demuestran que la construcción sostenible es una tendencia en auge en Perú. Los edificios sostenibles no solo ofrecen beneficios ambientales, sino también económicos y sociales. Al reducir el consumo de energía y agua, mejorar la calidad del aire interior y promover el uso de materiales locales; estos proyectos contribuyen a construir ciudades más saludables y resilientes.

Lima se está consolidando como un referente en la región en materia de construcción sostenible. A medida que la demanda de edificios verdes aumenta, es fundamental que los gobiernos, las empresas y la sociedad civil trabajen en conjunto para promover políticas y prácticas que fomenten este tipo de construcciones. El futuro de la construcción en Perú es verde, y estos proyectos son solo el comienzo.



Rutas de

La primavera llega como un soplo de frescura, una promesa de renovación que despierta la vida en cada rincón del planeta. En Perú, esta estación no solo trae consigo un clima templado y agradable, sino también una invitación a explorar y celebrar la belleza natural de nuestro país.

Escribe: Alex García

Temporada

Desde las alturas de los Andes hasta la costa dorada y la selva vibrante, hay lugares únicos que nos esperan para disfrutar de la magia primaveral. A continuación, te presentamos tres destinos imperdibles donde la primavera cobra vida y nos ofrece una experiencia inolvidable.

Renace en el Valle Sagrado

La primavera en el Valle Sagrado de los Incas es como un lienzo en blanco donde la naturaleza se pinta con colores vibrantes. Ubicado en la región andina de Perú, este lugar es conocido por sus impresionantes paisajes, que en esta época del año se transforman en un espectáculo de flores silvestres y montañas resplan-



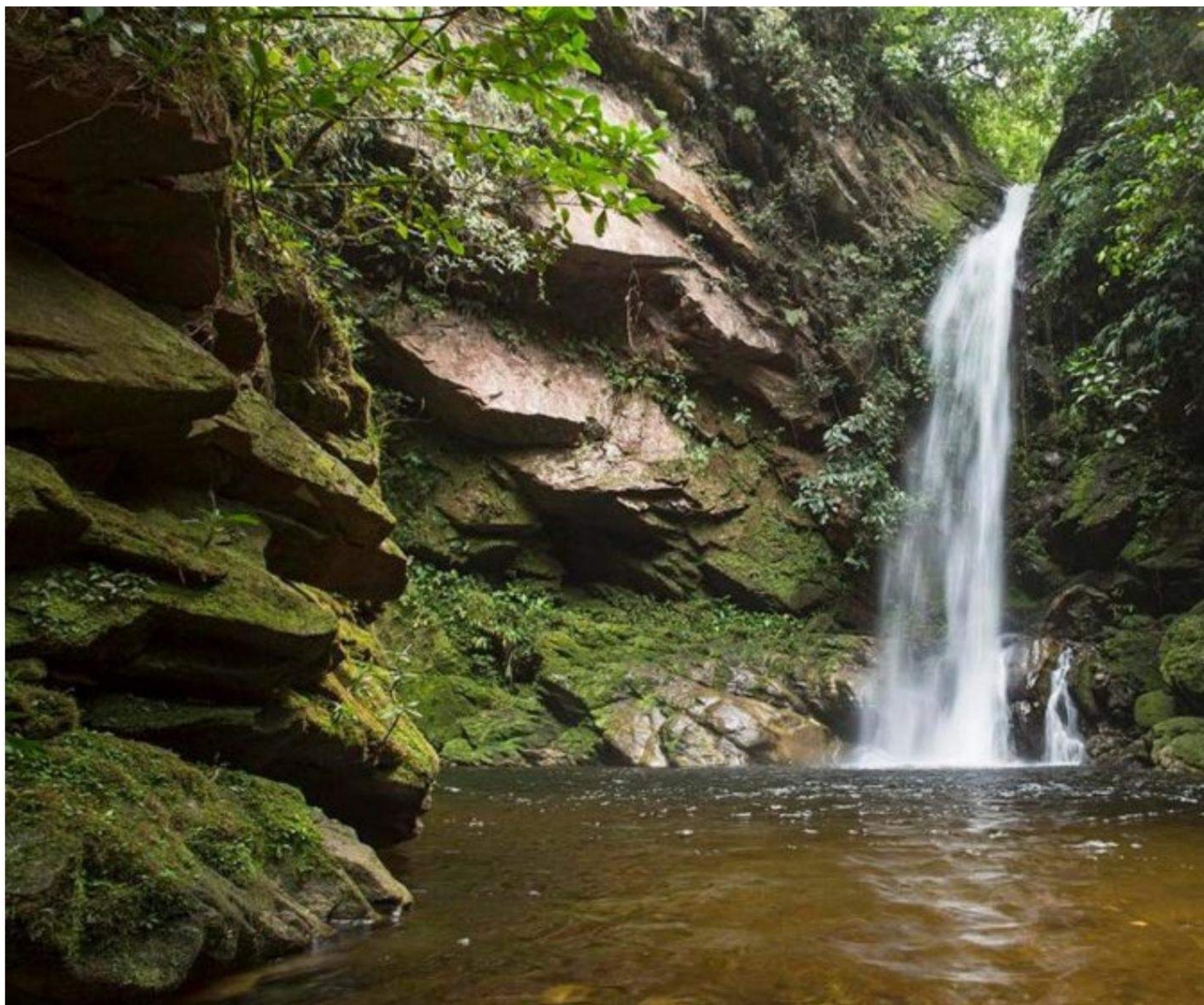
decientes bajo el cielo despejado. El Valle Sagrado, con su rica historia y tradición, es el destino perfecto para quienes buscan una combinación de aventura y cultura.

Durante la primavera, el Valle Sagrado ofrece una variedad de actividades para disfrutar. Puedes recorrer los mercados locales llenos de vida y color, donde artesanos exhiben sus textiles y joyas. Las caminatas por senderos como el de Ollantaytambo y Pisac se vuelven aún más agradables con el clima templado, y el rafting en los ríos de la región se convierte en una experiencia emocionante. Ideal para familias y amigos que desean conectar con la historia y la naturaleza, el Valle Sagrado también tiene ofertas especiales en tours y actividades durante esta temporada.

Paracas: costa dorada y aventura

A solo unas horas de Lima, Paracas se presenta como un oasis costero que, en primavera, revela toda su magnificencia. Esta Reserva Nacional, ubicada en la región Ica, es famosa por sus

playas doradas, sus formaciones rocosas y su biodiversidad marina. La estación primaveral es el momento perfecto para explorar Paracas, ya que el clima es idóneo para disfrutar de sus paisajes y actividades al aire libre.



En Paracas, las excursiones en bote a las Islas Ballestas permiten observar aves marinas y leones de mar en su hábitat natural. Las caminatas por el desierto costero y las visitas a la Catedral de Paracas ofrecen vistas panorámicas que capturan la esencia del lugar. Es un destino perfecto para parejas en busca de una escapada romántica y para familias que desean combinar relajación con aventura. Además, durante la primavera, hay ofertas especiales en tours y paquetes turísticos que permiten explorar la zona a precios accesibles.

Tarapoto: la joya de la amazonía

En el norte de Perú, la ciudad de Tarapoto, conocida como la 'Ciudad de las Palmeras', se transforma en un destino vibrante durante la primavera. La región amazónica, rica en biodiversidad, muestra toda su exuberancia en esta estación, ofreciendo



una experiencia inmersiva en la selva tropical. Tarapoto es el punto de partida perfecto para explorar cascadas, ríos y una flora impresionante.

escapada exótica o para grupos de amigos aventureros, Tarapoto brinda una variedad de actividades y promociones en esta época del año.

Las cascadas de Ahuashiyacu y Huacamaillo son las principales atracciones. Durante la primavera, sus caídas de agua son más imponentes que nunca. Tarapoto también es conocida por sus festividades locales, las cuales celebran la cultura amazónica con eventos y tradiciones que permiten una inmersión auténtica. Es un destino ideal para quienes buscan aventura y una conexión profunda con la naturaleza. Ya sea para parejas que desean una

Antes de que la temporada de fiestas y celebraciones de fin de año comience, la primavera nos otorga la oportunidad de explorar a fondo lo que tenemos en Perú. Cada región del país, desde la costa hasta la selva, posee un lugar nuevo y lleno de vida que merece ser descubierto. Aprovecha esta temporada y prepárate para crear recuerdos inolvidables en tu próxima escapada llena de diversidad.



Canasta pequeña de
paja con tapa
S/. 49.95



Felpudo de yute
S/. 79.95



Cojín de bouclé
S/. 99.95



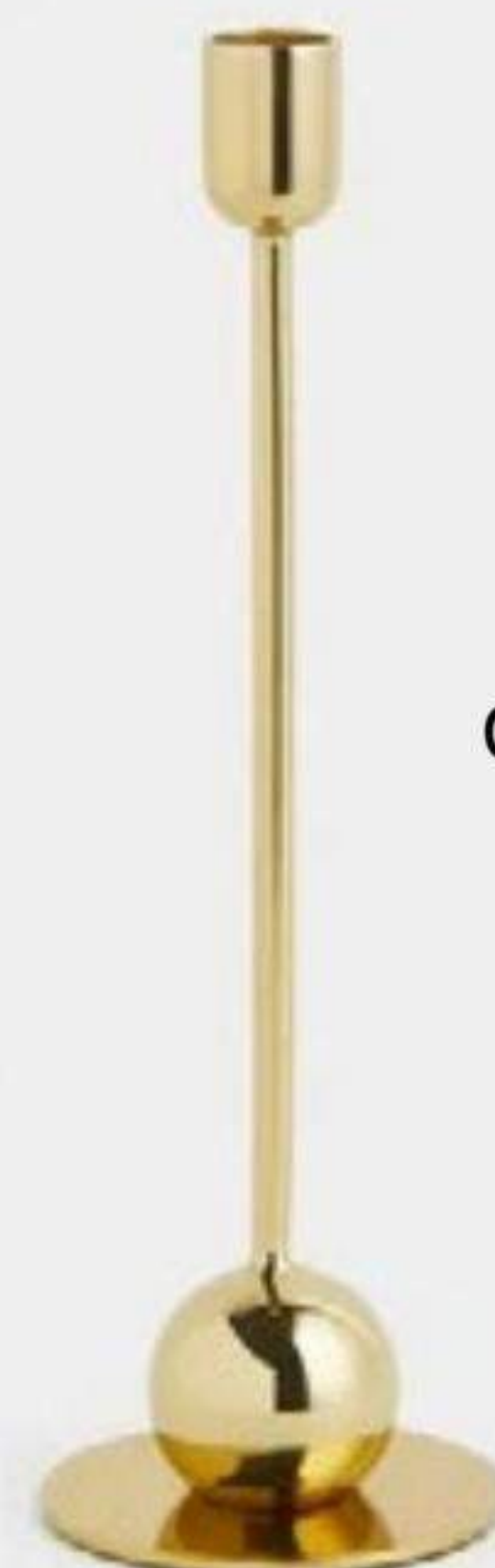
Recrea tu hogar

Si te apasiona cambiar constantemente la decoración de tu hogar, tenemos la opción ideal para ti. En H&M Home encontrarás los mejores artículos para renovar tu cocina, baño, dormitorio, living y más. Visita la página web pe.hm.com/home y quédate atento a las novedades.

Joyero en vidrio
transparente
S/. 64.95



Candelabro alto
de metal
S/. 49.95



Bandeja de espejo
S/. 99.95



Bol para sal de mármol
S/. 49.95



Florero grande
de metal
S/. 159.00





LUXARDO

 [rfliquor.peru](https://www.instagram.com/rfliquor.peru)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



ARTISTA REVELACIÓN

El cantante peruano-francés, Pascal, conversó en exclusiva con Revista Placeres sobre los nuevos proyectos en los que viene trabajando. El talentoso artista brinda detalles sobre su reciente sencillo 'Nos Duele Tanto' y su rol como embajador de la destacada firma .

Escribe Milagros Casas I.
(IG: @mileyhouses)

Innovador y versátil. Pascal Marchand Lañas, más conocido como Pascal, cantante y compositor peruano, está conquistando el corazón del público alrededor del mundo con sus populares canciones elegidas como temas centrales en diferentes novelas de la televisión abierta. Hoy, con su particular estilo, ha logrado posicionarse en el top 50 dentro de los artistas más escuchados en Spotify. Su música ha traspasado fronteras, ya que supo fusionar el reguetón, pop y balada romántica.





El talentoso artista nacional destaca como una de las revelaciones musicales más prometedoras para la industria latina. Con respecto al éxito de su último sencillo 'Nos Duele Tanto', expresa lo siguiente: «Me siento sorprendido, agradecido y feliz porque no pensé que esto iba a pasar tan rápido. Lanzamos la canción el 05 de abril de este año y teníamos planeado hacer toda una campaña en España. Ahora estamos en el top 10. Para los artistas que escribimos y que nos gusta conectar con el público, esto es realmente importante».

'Nos Duele Tanto' forma parte del tema central de la exitosa producción televisiva 'Los Otros Concha'. Este sencillo ha marcado un hito dentro de su carrera

musical. Está disponible en todas las plataformas digitales del artista y ya acumula millones de reproducciones. «Es una canción que habla sobre ese amor que no puede ser por alguna razón. Cuando es de noche estamos juntos, pero cuando es de día no. No te quiero decir adiós y no sé por qué tengo esta conexión tan fuerte si es que no fue algo tan serio», reflexiona. A sus 24 años, el cantautor peruano le sonríe a la vida con los pies bien puestos en la tierra. Pascal disfruta, en suma, de ser versátil. El solista de moda está dedicado a seguir generando buena música para conectar con sus miles de fanáticos.

«El video de 'Nos Duele Tanto' lo grabé junto con el director del

video de 'La Bachata' de Manuel Turizo. Nunca en mi vida había escrito una canción tan rápido y grabado el demo en una hora y media. Tuvimos una sesión de cuatro horas porque después empezamos a grabar. Se dio en tiempo récord», señala. Sus sencillos 'Nos Duele Tanto', 'Dame tu mano', 'Sonrisas', 'Quédate un ratito' son solo algunas de sus canciones, pero con las letras tan profundas y directas de siempre. De todo un poco. Además, Pascal ha sido el único artista peruano que formó parte en la gala de los Latin Billboard 2022

«En mi primera canción 'Yo quiero' (2019) fusioné ritmos como la guitarra flamenca y latin pop. 'Sonrisas' (2019) fue más pop con piano y 'Dame tu mano'

(2020) una balada. También tengo por ahí unas guardadas que espero salgan pronto. Todavía estoy en constante aprendizaje porque soy un artista nuevo y poco a poco vamos trabajando para seguir creciendo», agrega. Como todo artista creativo, él se caracteriza por ser perseverante y muy ambicioso. «Siempre es bueno encontrar sonidos nuevos porque la música es un ciclo. Te das cuenta de que el reguetón estaba de moda y hoy se escucha más el pop con sonidos un poco ochenteros. Todo va dando vueltas. Hay que ser un poco más camaleónico sin perder tu esencia»

Entre sus compromisos está ser embajador de Adidas desde el

2022 y a su vez cantante. Pascal tiene la agenda llena, no obstante, es feliz haciendo lo que más le gusta: la música. «Me levanto, desayuno, voy al gimnasio y regreso. Tenemos que ir al estudio, así como grabar contenidos para las marcas. Mi rutina es un poco variada porque siempre hay algo diferente que hacer», relata. Pascal recientemente se juntó con Flavia Laos para participar de un feed en un Rooftop Sessions. «Ambos somos embajadores de Adidas. Flavia nos buscó para ver si podía cantar con un artista argentino. Esa versión en vivo gustó bastante así que estoy feliz y agradecido con ella», menciona.

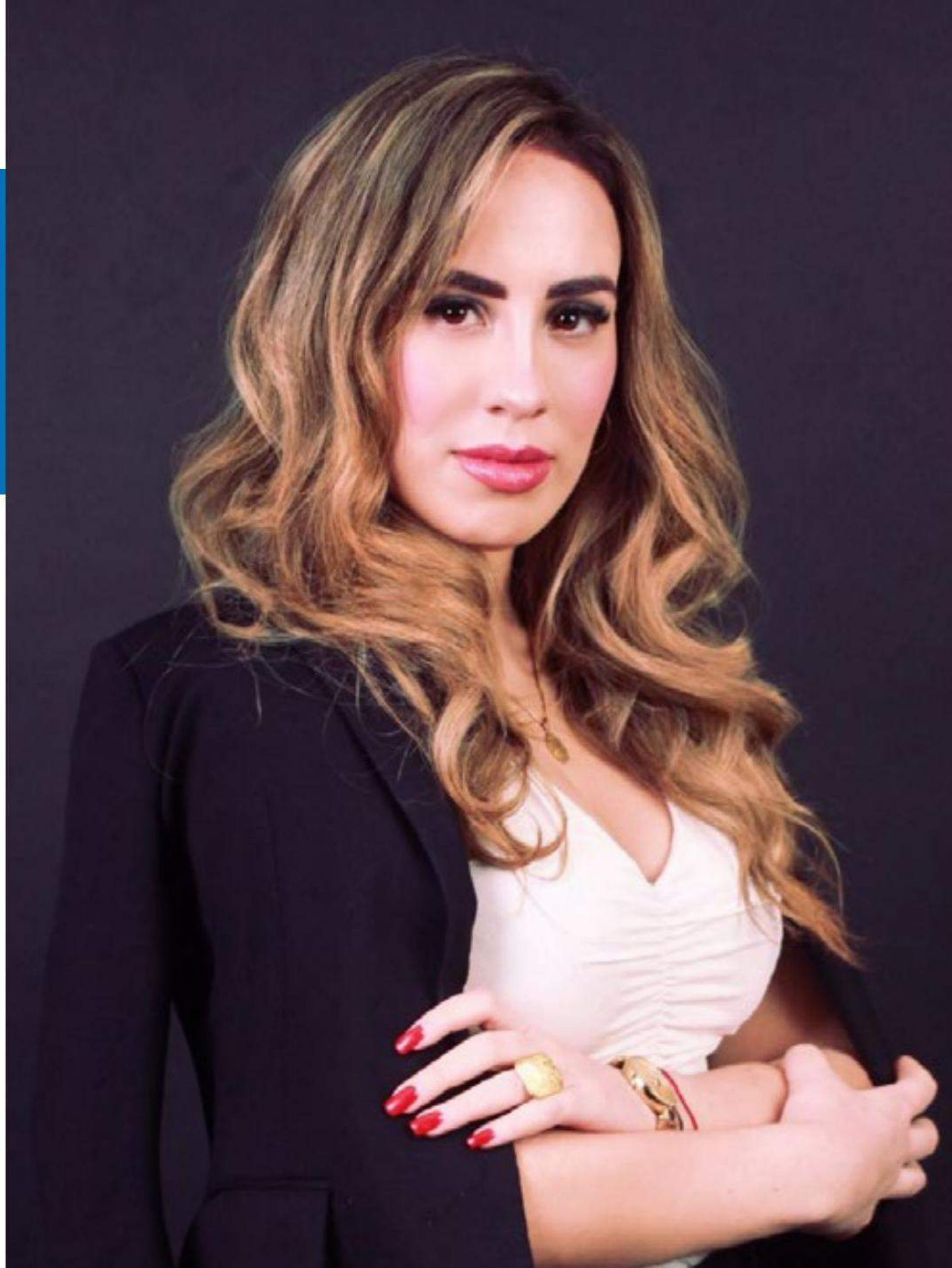
Pascal sigue siendo sencillo, risueño y soñador. Está enfocado en crear música y con las mismas ganas de divertirse en el proceso. Además, comenta que posiblemente nos sorprenda con una nueva colaboración. «Se vienen canciones que estamos terminando de escribir. Del mismo modo, quiero incursionar en la actuación. Hemos tenido algunos castings internacionales. Se vienen cosas interesantes que no me dejan decir todavía», asegura entre risas. Pascal ya suma 470.482 oyentes mensuales en Spotify y más de 41 mil seguidores en Instagram (@pascalmusica). Síguelo en Tik Tok como @pascalml. Su canal de YouTube ya es un éxito.



Soluciones legales

Lucía Góngora Petrovich es CEO Fundadora en GÓNGORA LEGAL. Abogada por la Universidad de Lima con programas de posgrado en la Universidad de Samara (Rusia) y Georgetown University (USA). Asimismo, es creadora de contenido legal con una comunidad de más de 46 mil seguidores en redes sociales. El pasado 24 de septiembre presentó su libro 'Con todas las de la ley'.

Escribe: Valeria Burga



¿Cuál es el propósito de haber escrito este libro?

'Con todas las de la ley' es una guía para entender la libertad que la regulación legal otorga a diversos rubros y empresas. No necesitas ser un experto en leyes ni haber estudiado derecho para entenderlo, pues esto actúa como una orientación de manera sencilla y práctica. Me tomó tres meses hacerlo. Fue algo bastante rápido conforme a los conocimientos previos con los que contaba. Este li-

bro te puede aportar mucho si te dedicas a interpretarlo. Lo ideal es usar las normas legales en cualquier ámbito y saber dirigir tu negocio o emprendimiento sin miedo.

¿De qué forma te acercas al lector que muchas veces desconoce el rubro legal?

Cada una de las secciones que he escrito a lo largo del libro está llena de herramientas, estrategias y armas que podrás usar en tu camino hacia

el éxito laboral y empresarial. Puedes ir respondiendo interrogantes conforme avanza la lectura. Empleo un lenguaje sencillo a fin de que las personas entiendan terminologías del mundo empresarial que son habituales, pero de una forma lúdica. Mi propósito no es ser demasiado técnica. Más adelante me gustaría lanzar otra publicación que aborde una rama legal específica. Siempre digo que, quien tenga miedo de apostar, que no haga empresa.

"AGENDA ¿YOGA O CLONAZEPAM? 2025"

JESSICA VEGA PUCH

Editorial:
Planeta

Año: 2024

Categoría:
Agendas

S/.89.90



"EL ACCIDENTE"

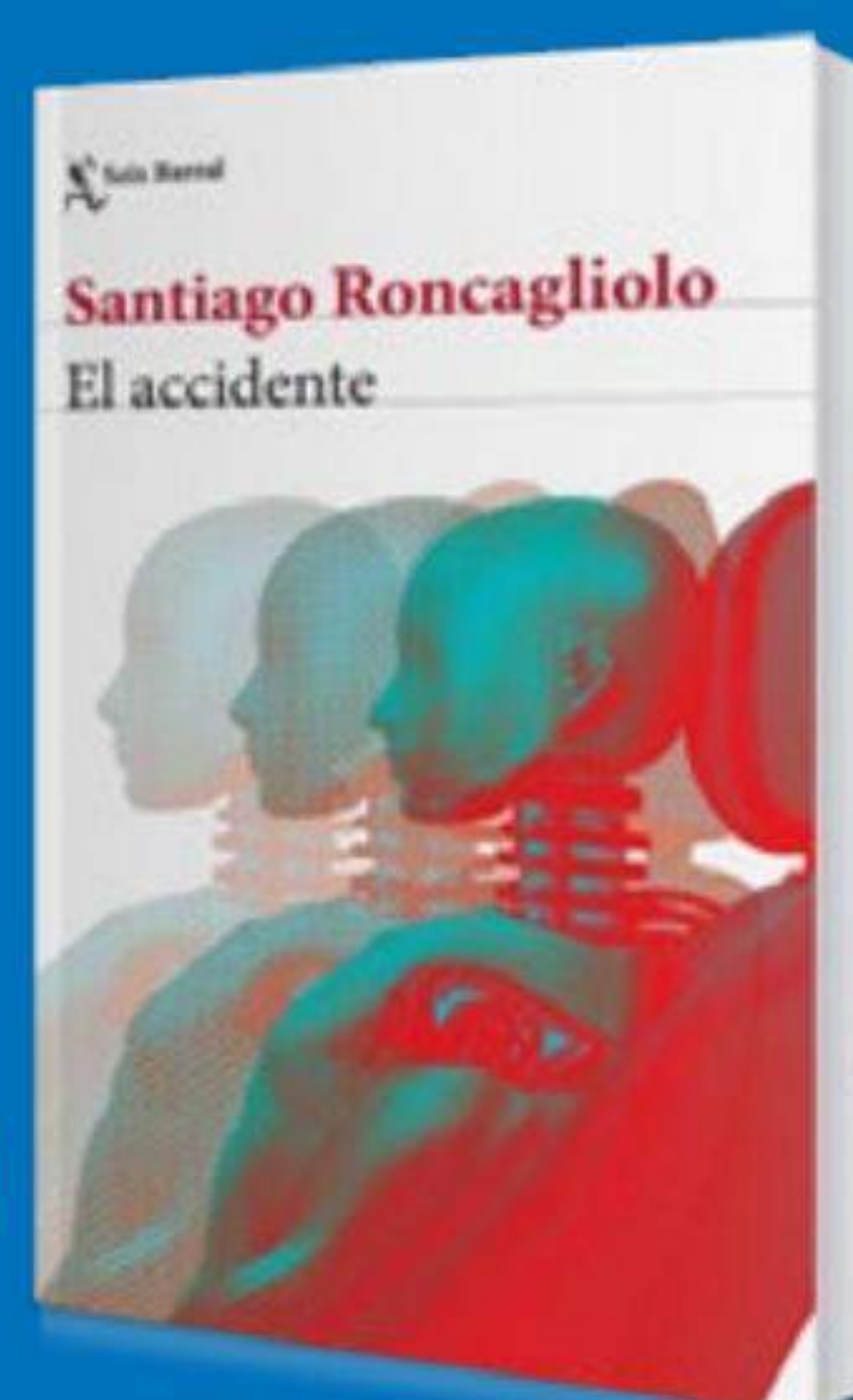
SANTIAGO RONCAGLIOLO

Editorial:
Seix Barral

Año: 2024

Categoría:
Novela negra

S/.69.90



"TRIBUTO A TODOS LOS ELEFANTES"

HERNÁN GARRIDO-LECCA

Editorial:
Planeta

Año: 2024

Categoría:
Poesía

S/.69.90



ÚNICO

CON DO MI NIO

CON **FINANCIAMIENTO**
DIRECTO **HASTA 10 AÑOS**

La Jolla
ASIA • PERÚ

REGRESO ICÓNICO

El mundo automotriz se prepara para el regreso de un mito: el Nissan Silvia. Con promesas de potencia, estilo y opciones de motorización eléctrica, este deportivo busca conquistar una nueva generación. Aunque sin fecha oficial, las expectativas ya están por las nubes.

Escribe Facundo Carrasco



El regreso de un ícono deportivo está cada vez más cerca. Nissan está planeando traer de vuelta al legendario Silvia, uno de los modelos más representativos de la firma japonesa, y las expectativas no podrían ser más altas. Aunque no ha habido un anuncio oficial definitivo, las declaraciones del vicepresidente de estrategia global de producto de la compañía, Iván Espinosa, han encendido la ilusión de los fanáticos. El Silvia promete volver con más fuerza, adoptando

las nuevas tendencias del mercado, pero manteniendo esa esencia que lo hizo un referente entre los deportivos japoneses.

Este renacimiento es más que un simple regreso, pues apunta a un nuevo capítulo para los amantes de los autos deportivos. A pesar de que los vehículos de alta gama, con ediciones limitadas, están destinados a un público selecto, la historia ha demostrado que estos modelos contribuyen en gran medida al prestigio y éxito de las marcas. Así fue con





el Silvia hace más de 50 años, y todo indica que su retorno tendrá un impacto similar, colocándolo entre los coches deportivos japoneses más destacados de la actualidad.

En cuanto a su posicionamiento en el mercado, se espera que el nuevo Silvia ocupe un espacio entre dos grandes nombres de Nissan: el Nissan Z y el legendario GT-R. El Z, actualmente el único deportivo disponible de la marca, ha captado la atención de los entusiastas, mientras que el GT-R se encuentra en pausa hasta la llegada de su nueva generación. La expectativa es que el Silvia se coloque justo en ese espacio intermedio, con un equilibrio entre potencia, precio y rendimiento; ofreciendo una experiencia de conducción emocionante pero accesible.

El último modelo Silvia S15 dejó de producirse en 2002, marcando el final de una era. Sin embargo, su legado sigue vivo, y el regreso busca establecer un antes y un después en el mercado moderno. Pese a que los de-

talles técnicos aún no han sido revelados en su totalidad, desde Nissan han dejado claro que el nuevo Silvia contará con una potencia considerable a un precio competitivo. Se especula que podría superar los 405 caballos de



fuerza del Nissan Z, pero sin alcanzar los 570 del GT-R, lo que lo situaría como un vehículo ideal para quienes buscan emociones fuertes sin tener que invertir en el tope de gama.

Otro punto clave que está generando gran expectativa es la motorización del nuevo Silvia. En un contexto donde la electrificación está ganando terreno, Nissan podría apostar por una versión completamente eléctrica, aunque también se baraja la posibilidad de ofrecer una opción híbrida e incluso una variante con motor de combustión interna. La industria automotriz está en una fase de transición, y Nissan podría aprovechar este momento para lanzar un Silvia que combine lo mejor de ambos mundos: la tradición de los motores a combustión y las ventajas de las nuevas tecnologías limpias.



Si bien muchas marcas japonesas como Toyota, Honda, Subaru y Mazda siguen apostando por motores de combustión interna, Nissan parece estar explorando la posibilidad de diferenciarse en el segmento de los deportivos ofreciendo una gama electrificada. Esto no solo le permitiría destacar frente a sus competidores, sino que también le daría un atractivo adicional para aquellos conductores que buscan un auto emocionante y amigable con el medio ambiente.

En cuanto al precio, se espera que

el nuevo Silvia tenga un costo superior al del Nissan Z, cuyo valor ronda los 43,000 dólares, pero inferior al del GT-R, que en sus últimas versiones se vendía por aproximadamente 121,000 dólares. Este rango lo situaría como una opción atractiva para los amantes de los deportivos que buscan un equilibrio entre rendimiento y accesibilidad económica. A pesar de la falta de una fecha concreta, la emoción ya está en el aire. Los aficionados al automovilismo están ansiosos por ver cómo Nissan logra traer de vuelta a un clásico como el Silvia.

La chica del vino y +

Por *María Elena Cárdenas*

*Sommelier WSET 3



S/.59.90



**MARQUÉS DE RISCAL
ARIENZO CRIANZA**

De la Bodega Herederos del Marqués de Riscal, ubicada en Rioja y con más de 160 años de trayectoria vitivinícola, llega este vino mezcla de la uva Tempranillo con Graziano, donde prevalecen aromas a frambuesas, cerezas, fresas; además de coco y vainilla, los cuales fueron aportados por las barricas de roble americano durante 18 meses. Un vino que podríamos definir como 'adaptable', pues puede acompañar fácilmente cualquier situación o comida desde charcutería y quesos curados, pasando por unas pizzas, carnes estofadas, hasta platos más elaborados o de largas cocciones. Delicioso. A la venta en supermercados y en www.perufarma.com.pe

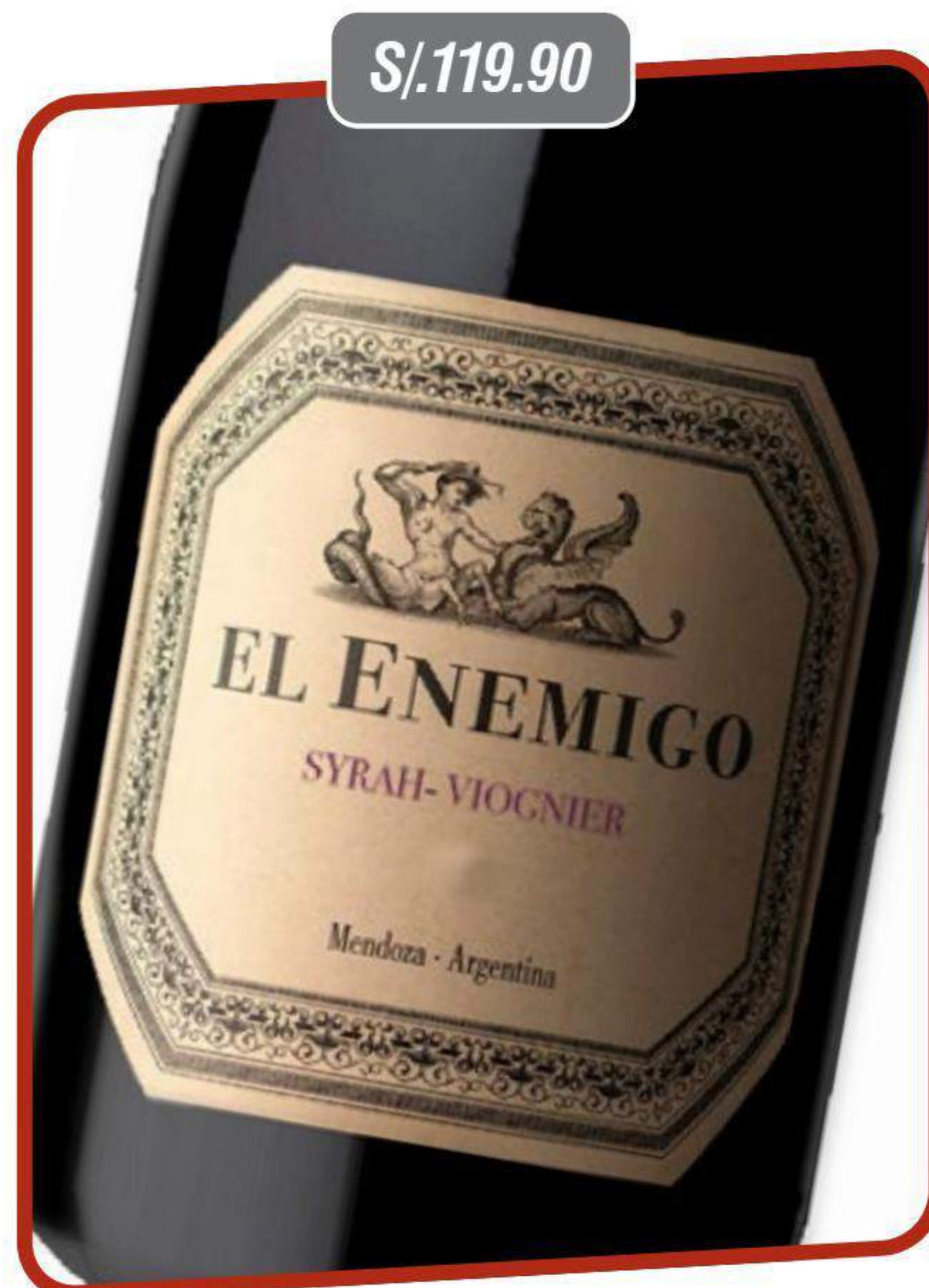
S/.149.90



**SEÑORÍO DE CUZCURRITA
TEMPRANILLO**

Ubicada en La Rioja Alta, España en lo que fuera un castillo construido en el Siglo XIV. Una bodega con mucho respeto al terroir que acoge sus vides regadas por el río Tirón. Es un 100% Tempranillo que tiene una crianza de 12 meses en barricas francesas nuevas, de segundo y tercer año que luego pasan 5 meses en depósitos de hormigón de 20.000 litros antes de su ensamblaje. Un vino con una textura suave en boca, llenos de matices de frutas negras como moras, arándanos, guindas, ciruelas, notas anisadas y ahumadas, taninos maduros y suaves. Muchas cosas buenas para decir. Se merecía un buen osobuco muy jugoso cocinado a fuego lento por varias horas. Si quieren regalarse esta delicia, lo consiguen en Concepto Placer.

S/.119.90



**EL ENEMIGO
SYRAH - VIOGNIER 2021**

Alejandro Vigil, prácticamente un rockstar de los vinos, crea este blend de una uva tinta como la Syrah y un pequeño porcentaje (8%) de una blanca como la Viognier, ambas provenientes de viñedos de Gualtallary. Diferentes porcentajes de este vino tienen crianza en distintos envases como fudres, barricas y tanque. Un vino donde en aromas y sabores se impone la fruta negra: moras, cerezas, ciruelas; así como pimienta, regaliz, vainilla, chocolate, café y flores propias de la viognier. De taninos sedosos, rica acidez y cuerpo. Ideal para acompañar un asado de tira cocinado a fuego bajo en una salsa de verduras por varias horas junto con unas pastas a la crema. Para los coleccionistas, este vino promete tener una larga vida, entre unos 10 a 15 años. Lo encuentran en licorerías exclusivas y en www.wineconcierge.pe

Un vino hecho de Merlot -una uva tan famosa, pero a la vez dejada de lado por muchos-, dos vinos españoles intensos, un vino amado por gran parte de los peruanos y una bebida tan nuestra como es el Pisco. Esto es lo que les ofrezco en esta columna primaveral. ¡A disfrutarlos!

S/.85.00



**CASTA DE LEÓN
PISCO QUEBRANTA**

Bodega El Socabón está ubicada en el Valle de La Concepción, Vitor, Arequipa, y data de 1557. Ello la convierte en la bodega más antigua aún en funcionamiento. Este Pisco se produce fermentando el mosto durante 20 días y luego es destilado en un alambique de 500 litros durante 15 horas para finalmente pasar un año de reposo. Es un Pisco con notas de manzana, membrillo, pecanas, pasas negras, plátano y que se percibe en boca dulce, suave y sumamente sedoso. Funcionó muy bien cuando lo probé con un pie de manzana y una torta de chocolate. Además, creo que acompañaría a una teja de pecanas y postres tradicionales como un ranfañote o un suspiro a la limeña. Para conseguirlo contáctese con Bodegas Selectas al WhatsApp +51 999 446 066 y con el código Bodegas-Selectas092024 tienen un precio especial de S/.85.00 (botella de 500 ml).

S/.79.90



**AICARDI MERLOT
PARCELA ÚNICA**

Familia Aicardi es una bodega ubicada en San Patricio De Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina. Esta fue una familia de viticultores que no pudo formar su bodega. No obstante, su nieto Enrique Aicardi es quien logró hacer este sueño realidad varios años después. Producen Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot y Merlot. Hoy hablaremos de este último, un vino sumamente frutado lleno de cerezas, ciruelas rojas, arándanos en mermeladas y algunas notas de pimienta negra además de aromas a madera. De taninos elegantes y larga persistencia en boca. Un vino complejo que acompañó muy bien un plato sencillo que preparé: bistec con vegetales grillados y camotes asados. Se me ocurre que sería perfecto con prosciutto o jamón curado, unos canelones en salsa roja o unas pizzas con carne, chorizo y/o salame. Aprovecha este vino patagónico (de los pocos que hay en Perú) escribiendo al WhatsApp +51 993 573 293.

S/.109.00



NANNI TANNAT 2022

Nanni es una línea joven de la Bodega Nanni, ubicada a 2000 msnm en el Valle de Cafayate, Salta, Argentina. Hoy nos ofrece este Tannat, cepaje que durante mucho tiempo se trabajaba en corte junto a otras uvas porque podía ser rústica y tánica. De ahí proviene su nombre. Sin embargo, con las técnicas más modernas de vinificación se han logrado producir muy buenos vinos varietales, sobre todo en Cafayate, pues consigue las condiciones ideales para la producción de buenos vinos en base a esta. Hablando específicamente de este vino, ofrece notas intensas donde predominan las moras, ciruelas negras, café y chocolate. De taninos sedosos y maduros, a la vez con mucha frescura. Parte del vino pasa 7 meses en barricas francesas muy usadas. Perfecto para acompañar carnes en guisos de sabores intensos como seco de asado de tira al estilo nortño.



Trayectoria de excelencia



El prestigioso concurso Expovino Wong, conocido por reunir a un panel de 100 expertos entre enólogos, sommeliers y catadores, es una cita anual ineludible para los amantes del vino y el pisco en Perú. En su 21ª edición, más de 1300 muestras fueron evaluadas en una cata a ciegas, donde los jueces otorgaron puntuaciones basadas en características organolépticas, reconociendo a los mejores productos con medallas que van desde Bronce hasta Gran Oro.

Este año, la bodega Tacama ha vuelto a destacar, reafirmando su posición como pionera y líder en la viticultura y producción de pisco del Perú. La bodega, con una rica tradición que abarca siglos, celebra no solo el fruto de una cosecha, sino el legado de dedicación, pasión y esfuerzo de generaciones. En esta edición del Expovino Wong, Tacama ha sido galardonada con 12 medallas, un logro impresionante que refleja su compromiso continuo con la calidad y la innovación.

Tacama brilla en el Expovino Wong 2024 con diversas etiquetas de su portafolio de vinos y piscos. Aquí le damos reconocimiento a su impecable trabajo.





Medallas de Oro: el reconocimiento a la excelencia

- **Blanco de Blancos.** Una muestra del equilibrio y frescura de los vinos blancos de Tacama que combinan tres variedades: Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier, seleccionadas para ofrecer una experiencia aromática y elegante.

- **Ambrosía.** Este delicado rosado, con notas afrutadas y florales, ha conquistado tanto a jueces como

a consumidores, mostrando la versatilidad de la bodega.

- **Gran Tinto Las Tablas.** Un clásico de la bodega. Este vino tinto joven es amplio y demuestra la capacidad de Tacama para producir vinos complejos y bien estructurados a un excelente precio calidad.

En la categoría de espumosos y vinos jóvenes varietales Tacama también brilló con Rosa Salvaje

espumoso Brut y Magnolia Alba espumoso Semiseco, dos etiquetas que capturan la frescura y el carácter vibrante de la región. Obtuvieron medalla de plata y bronce respectivamente. Entre las selecciones de vinos jóvenes de una sola variedad de uva fueron elegidos el Triunfo Selección Especial Alicante Bouschet y Petit Verdot, ambas galardonadas con **Medalla de Plata**, reforzando la maestría de Tacama en la creación de vinos únicos que ex-





presan el terruño peruano.

Gran Oro: la corona de los piscos

El pisco, una de las especialidades más apreciadas de Tacama, también fue galardonado en esta edición del Expo Vino. El Pisco Mosto Verde Gran Demonio Albilla fue reconocido con la Gran Medalla de Oro, un premio reservado solo para los productos más excepcionales del certamen. Además, otros piscos como el Gran

Demonio Mosto Verde Italia y el Demonio de los Andes Leyenda Acholado recibieron Medallas de Oro, confirmando la supremacía de la bodega en la categoría de destilados.

Tacama ha construido una historia de éxitos en el Expovino Wong a lo largo de los años. En 2019 se convirtió en el primer vino peruano en ganar una Gran Medalla de Oro con su emblemático Don Manuel Tannat, marcando un hito en la historia vitivinícola del país. En 2018, su Pisco Mosto Verde Moscatel también fue coronado con la Gran Oro y, en 2015, el Gran Demonio Mosto Verde Quebranta recibió este mismo prestigioso galardón. En 2006, cuando su Pisco Demonio de los

Andes Acholado ganó la Medalla de Oro, Tacama fue sinónimo de excelencia en el mundo del pisco.

Los premios obtenidos por Tacama no solo reflejan el éxito de una cosecha, sino el esfuerzo constante por preservar y mejorar una tradición que ha definido la viticultura y la producción de pisco en Perú. Cada reconocimiento es testimonio del trabajo incansable de los enólogos, agrónomos y todo el equipo. Tacama produce vinos, piscos y espumosos. Sin embargo, también cuenta una historia en cada botella: respeto por la tierra, innovación y compromiso con la excelencia. El éxito en el Expovino Wong es un merecido reconocimiento a esta dedicación. No cabe duda de que continuarán cosechando triunfos y llevando lo mejor del Perú al mundo. Puedes encontrar todos los galardonados en la página web www.tacama.com y Wong, al igual que en todas sus tiendas.



7 GANADORES CADA D



RES PARA DÍA DE LA SEMANA

El equipo de Intipalka, liderado por el enólogo Luis Gómez, no puede estar más feliz. En la edición 21 de Expo Vino 2024, concurso de vinos y piscos organizado por la cadena de supermercados Wong-Cencosud y uno de los más grandes de la región, lograron siete medallas para sus etiquetas.

Dicen que el 7 es un número mágico. Así es que pensando en acompañar cada día de la semana con una etiqueta de Intipalka, compartimos nuestras sugerencias con los galardonados de la edición 21 de Expo Vino Wong 2024: Sauvignon Blanc que obtuvo la Gran Medalla de Oro, Chardonnay y Patrimonial Torontel (ambos con oro). Los piscos hicieron lo propio con el Mosto Verde Torontel, Acholado, Quebranta y Mosto Verde Acholado que ganaron oro, plata y bronce.



El almuerzo dominguero junto al aperitivo perfecto es de campeones. Un pisco sour con Intipalka Quebranta que tiene el cuerpo y estructura que exige este emblemático cóctel es de ley. Recuerda colocar dos gotas de bitter coronando la espuma (no canela en polvo). Empezamos con las mejores vibras y para el almuerzo del lunes vamos con un ceviche de pescado, fresco y ligeramente picante acompañado de Intipalka Sauvignon Blanc. La cítrica acidez del plato y la copa logran la empatía y energía para impulsar la semana.

El martes no tiene que terminar de forma aburrida. Un chilcano

con Intipalka Acholado es ideal para el happy hour al salir de la oficina. Elige un buen ginger ale y apenas una rodaja delgada de limón para decorar. ¿Te gusta el bitter en el Chilcano? Todo depende de ti. Terminar un día de miércoles cenando rico y saludable en casa nos baja el estrés. Qué tal un pollo a la plancha junto a espárragos y champiñones salteados en aceite de oliva, sal de Maras y una pizca de pimienta blanca. Para complementar, una copa de Intipalka Chardonnay provocará una sonrisa.

¡Increíble! Llegamos al jueves (¿sabías que algunos le dicen 'juergues'?) y falta solo un día

para que termine la semana laboral. Es el cumpleaños de la mejor amiga del trabajo a quien le encanta combinar los picarescos bañados con abundante miel junto a una copita de pisco Intipalka Mosto Verde Torontel. Así es que vamos a agasajarla. Es viernes y estamos con antojo de comer comida de la India. En Lima existen algunos lugares con platos diversos muy sabrosos, especiados y cremosos. El vino elegido para completar la mesa es el Patrimonial Torontel por su perfil de sensaciones florales y suaves notas cítricas que maridan muy bien con la comida hindú. También con algunos platos de chifa y de la poderosa

cocina criolla limeña.

¡Sábado! El día para organizar las cosas de la casa, revisar pendientes y recordar la semana que pasó. En la noche llegarán a casa las amigas y amigos para disfrutar de una rica parrilla. Los previos serán con cócteles pisqueros diversos y muy sencillos de preparar: chilcano y Pisco Tonic. Fáciles, directos, con buen hielo para que no se deshaga rápido y rodajas de limón recién cortado. No necesitas muchos ingredientes, pero sí un buen pisco como Intipalka Mosto Verde Acholado que se adapta a los distintos gustos por ser un blend de uvas Italia, Quebranta, Negra Criolla y Moscatel.



VINOS PENSADOS

Joe Cicchitti visitó nuestro país para disfrutar de ExpoVino, una de las ferias que mejor expone el portafolio de diversas marcas como la suya. Además, aprovechamos para conversar con él sobre tres etiquetas de su bodega que dejaron huella.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Christian Cisneros

En 1930, la industria vitivinícola argentina era más compleja, pues había de 10 a 20 bodegas muy famosas y el resto de ellas solo proveían vino a las marcas principales. Por aquellos días, el abuelo de Joe Cicchitti comenzó a edificar su propio producto, seguido por su padre en 1982 hasta la actualidad. Hubo una pausa en el trayecto, pero ahora se dedican de lleno a hacer vino para la gente. La competencia es ardua, ya que existe un abanico de marcas y todos tie-





nen un espacio según su público y calidad. No obstante, la familia Cicchitti asegura que sus vinos son pensados, fáciles de tomar y recordar. Cada botella tiene su apellido en la etiqueta, algo que sin lugar a dudas los representa a ellos y a lo que están buscando.

«Lo que ha hecho Wong y otras cadenas de supermercados en Perú le han enseñado mucho al consumidor. El hecho de que la gente conozca de vinos, se informe, que vengan dueños de bodegas, enólogos y Expor Manager fomenta la comunicación. Eso no existe en el mundo», comenta Joe Cicchitti, dueño y representante de la firma. Aprovechando su

paso por nuestro país y la tertulia que compartimos, Joe nos presenta tres de sus afamadas etiquetas. La primera es un blend de Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. «Vienen de una finca que es prefiloxérica. Nuestro estilo es muy europeo. No somos una bodega que va sacando vinos permanentemente. Todas son partidas limitadas que van saliendo a medida que nosotros consideramos que están listas para el consumo», menciona.

«Por lo mismo que es un blend, presenta aristas bastante parejas. Tiene taninos frescos, notas a pimiento verde, pimienta negra y mucha mora. Es sedoso, afru-

tado, con un poco de chocolate y tabaco», agrega Lucía Meléndez, Sommelier Corporativa de Rf Liquor. Seguimos con Edición Limitada, un Malbec excepcional que no sale al mercado todos los años. De hecho, tenemos aquí el 2014 con evolución. Definitivamente, arroja notas terciarias como tabaco y chocolate.

Por su parte, Emblema es el tope de gama actual de la bodega. «Cuando uno habla de emblema, nos referimos a un símbolo o escudo que te representa. Al logo que está en el medio le llamamos La Vieja, realizado por un escudo mendocino llamado Chipo Céspedes. Le tapa la cabe-

za con unas hojas de parra. Abajo tiene los toneles, un elemento acústico muy típico de Mendoza. La mujer que representa algo delicado y fino. Mi papá siempre dijo que hacemos vinos para las mujeres», afirma Cicchitti. «Es de taninos envolventes. Un vino romántico que posee una particularidad que aman los Cicchitti. Es bastante carnosos», apunta la sommelier.

A medida que la gente se va culturizando en el mundo del vino, hay mayor incentivo al consumo. Ahora nos preocupamos por conocer de primera mano las bodegas y lo que ofrecen al mercado,



así como su historia. «La pandemia cambió el enfoque de la distribución, sin embargo, creemos que la buena sinergia y el trabajo

que realizamos desde RF Liquor con marcas como Cicchitti, irán fluyendo a pasos agigantados», concluye Lucía.





Best Buy es el vino que pide la gente

Por Soledad Marroquín*

Septiembre 2024 será el mes de la primavera más fría que recordaremos y cierra el tercer trimestre de este año que, no sé ustedes, pasó veloz, casi volando, a veces un tanto atropelladamente en medio de la recesión, el desgobierno, los escándalos políticos, la delincuencia imperante, los incendios que devoran la amazonia del continente y la depredación de nuestro mar no tan soberano en nuestras propias narices -esto último viene sucediendo hace años-. Todo ello coronado por el costo de vida que cada día es más alto y que nos ubica en una de las ciudades más caras de la región. Como conversaba con un amigo, hoy no se puede comprar ni la mitad de las necesidades básicas de lo que se adquiría antes con un billete de cien soles.

Claramente el precio del vino no es ajeno ni escapa a esta situación. Sería extraño si fuera así pero allí vamos, con más esfuerzo, promociones, nuevas propuestas de etiquetas, estilos, variedades de uvas novedosas y otras no tanto que llegan a esta gastronómica tierra que sigue esforzándose en elaborar cada día mejores vinos. Por supuesto están las ferias de vino, sin embargo, ese tema lo guardo para dedicarle una columna especial haciendo un recuento de todas las que se han realizado en este año que ya empieza a despedirse. ¿Han notado que algunas tiendas ya están decoradas con Halloween e incluso navidad?

Volviendo al precio de los vinos, quiero compartir con ustedes algo interesante que observé en el último concurso de vinos realizado en el marco de ExpoVino 2024, donde fui jurado en la mesa número 9. En el sistema o método de cata que emplea el mencionado concurso, se indican ciertos parámetros a tener en cuenta. Lue-

go del código de la muestra está el año de cosecha, la variedad de uva, el tipo de vino (blanco, rosé, tinto o espumoso), si tiene barrica o no y el precio promedio del vino. Es allí, entre las 1300 muestras catadas durante los dos días, que nos dimos con la tremenda sorpresa de encontrar una buena cantidad de etiquetas en el rango de precio de los S/60.00 que estaban más que cumplidoras. Me atrevería a decir más bien apetecibles y, aunque no está permitido hablar o hacer comentarios en la mesa de cata -algunos hacen caso omiso lo cual es un error, pues las reglas son para cumplirlas-; fue inevitable tomar nota de los códigos de aquellos vinos que realmente sorprendieron gratamente porque la calidad supera el precio del mismo.

Incluso en el intermedio de descanso de la cata, comentamos que ojalá supiéramos luego los nombres de esos vinos para poder comprarlos pues su calidad-precio, en inglés el famoso best buy, estaba más que bien, sobre todo en estas épocas donde la recesión nos sigue afligiendo, pero no queremos renunciar a la deliciosa experiencia de acompañar la rica comida con una buena copa de vino todos los días. Mientras reviso mis notas y los códigos de los vinos que catamos, ojalá pueda conseguir sus nombres para compartirlos con ustedes como lo prometí en mis redes sociales.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin

EXPO VINO

Wong 2024



@rliquor.peru

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Burbujas de nivel

RVL WINE se abre paso en el mercado de los vinos espumosos con Champagne Vollereaux, una apuesta casual chic que es la estrella de LATAM Airlines, de las mejores compañías aéreas. Dos de sus etiquetas están en Perú. Llegaron para quedarse.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Jaime Cuellar

Poco a poco vamos siendo más receptivos con las burbujas. Es cuestión de tiempo para que nuestros paladares sepan apreciar y diferenciar a un vino como el emblemático Champagne francés. RVL WINE, su importadora, nos trae Champagne Vollereaux, que se caracteriza por ser «casual chic». Algo diferente e innovador. Fundada en 1805, posee actualmente cerca de 42 hectáreas repartidas en 13 pueblos de Coteaux Sud d'Epernay en el Valle del Mar-

ne, Champaña. Esto incluye a Pierry, un Premier Cru. Representada por Hélène y Franck Vollereaux, la sexta generación continúa un legado de dos siglos de propiedad y gestión familiar. Están sumamente comprometidos con una cuidadosa administración de sus viñedos y a seguir siendo una empresa de familia.

«Somos independientes, lo que significa que producimos nuestro champagne con las uvas de la familia. Las normas son muy estrictas en cuanto al proceso de



cultivo. Entonces, está limitado en la cantidad de uvas que podemos cosechar. Para nosotros, es importante mantener un pie en la tradición», menciona Julien Breuzon, Director de Exportaciones. Desde hace 14 años, la familia Vollereaux decidió diversificarse promocionando sus champagnes en todo el mundo. Hoy, se distribuyen en más de 40 países, incluyendo Perú y Brasil. Sus esfuerzos e inversiones les han permitido destacarse entre los grandes nombres de Champagne desde que en 2023 recibieron el Premio Casa de Champaña del Año. Un logro para una bodega familiar y comprometida con promover el saber hacer francés en el mundo y un premio para celebrar el centenario de la primera botella de Vollereaux elaborado con uvas de la familia en 1923.

«Nuestra reputación se basa en la relación calidad-precio. Perú es muy interesante para nosotros, porque es un mercado joven para el champagne. Hace 15 años vendíamos sobre todo a Francia, así que decidimos centrarnos en nuevos mercados fuera de Europa. Por eso estamos en Brasil, Chile, USA, Surinam, Guyana, Nigeria, Ruanda y Tailandia», agrega Breuzon. Gracias al trabajo del equipo y de sus socios a nivel mundial, hay éxitos de los que están sumamente orgullosos. Vollereaux es el Champagne Business Class oficial de la empresa chileno-brasileña

LATAM, para vuelos de Europa y Latinoamérica.

Aquí contamos con dos etiquetas. El Brut Reserve es la tarjeta de presentación de la bodega. Es su mayor producción y el más vendido. Es una mezcla clásica y tradicional de champán de Chardonnay, Pinot Noir y Meunier. «Nos gustan los champagnes muy versátiles, fáciles de beber, frescos, con buen equilibrio y buena madurez», dice. El otro es un champagne más específico porque es un Pinot Noir puro y no se le añade azúcar. Por eso lo llaman Brut Nature. Clásico, pero al mismo tiempo acoge un poco de complejidad. «Funcionan con todo tipo de pescados y mariscos. Sin embargo, soy un gran fan de maridar este Pinot Noir con carne blanca. Es perfecto. También me gusta acompañarlo junto a una buena hamburguesa. Algo diferente», sentencia el Director de Exportaciones.

¿Por qué escoger Champagne Vollereaux? Es de producción independiente, de propiedad familiar, tiene una larga trayectoria histórica y lo elaboran por placer. «Queremos que cuando la gente se tome una copa de nuestro champagne pida una segunda y quizá la botella entera. Esa es la idea: Champagne para el placer más relajado», puntualiza. Adquiérela a través de la importadora RVL WINE (+51 992644725). Síguelos como @rvl_wine.



ESPE E



ESPECIALISTAS EN MALBEC

German Di Cesare aprovechó su paso por Perú para presentarnos Stratus, el vino que promete ser el nuevo ícono de la bodega Trivento con su génesis en Valle de Uco. También conversamos sobre sus otras etiquetas que exponen el Malbec, cepaje emblemático que los ha llevado a ser los primeros en exportación.

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Christian Cisneros*

Recuerdo que mis primeros pasos en el mundo del vino, cuando aún no decidía ser sommelier, fue con un Trivento Reserva Malbec. El tiempo me reencontró con una reconocida bodega de Argentina a través de una conversación con German Di Cesare, su enólogo. Trivento forma parte del grupo Concha y Toro que hoy cuenta con presencia en Chile, Argentina y Estados Unidos. Trivento es la bodega que se convirtió en una de las más importante en referencia a la exportación. Son especialistas en Malbec, su cepaje más vendido en el mundo.



«Llevo 22 años trabajando en la bodega. Me ha tocado conocer, ejecutar y acompañar el crecimiento de la marca. Mi objetivo es mostrar las diferentes caras del Malbec, la diversidad, la innovación y las zonas emblemáticas como Luján de Cuyo y Valle de Uco en Mendoza», relata. Golden Reserve habla de la tipicidad del Malbec en la primera zona, mientras que Stratus desarrolla la variedad en Valle de Uco junto a otras variedades. Antes de llegar a este punto, vale la pena mencionar al único y primer White Malbec que es parte del portafolio de Trivento.

«Siempre colaboramos con la co-

munidad. Esta vez quisimos elaborar un vino que tenga impacto social. Tenía que ser de Luján de Cuyo y del Valle de Uco que son las principales zonas. Tenía que ser fresco, innovador, disruptivo. ¿Por qué no hacemos un vino blanco de nuestra variedad emblemática? La recaudación de las ventas de este vino va a parar a una fundación de becas de estudio. En los primeros años se entregaron más de 50 becas a distintos colaboradores», menciona German. Retomando con Golden Reserve, este es uno de los vinos más emblemáticos de Trivento porque fue el primero super premium. Una nueva mirada en un lugar clásico.

Eolo es, por excelencia, su vino ícono. Es una foto de la parcela, un solo viñedo. Recibe todo el aire de la cordillera y tiene una formación de suelo muy distintiva, donde hay cuatro tipos. Cada una de las parcelas tiene una expresión distinta del mismo lugar. Son cuatro facetas de Malbec, sin embargo, la esencia es una. Ahora, el objetivo de Di Cesare es tener otro ícono, pero de Valle de Uco. Stratus llegó a Premium Tasting Lima con ese propósito. Este blend de 70% Malbec, 20% Cabernet Franc y 10% Merlot es una propuesta proveniente de tres lugares importantes: Gualtallary, Paraje Altamira y Los Chacayes. Stratus

significa 'capas', de acuerdo con las fases aromáticas y de sabores que iremos encontrando.

«Merlot es una variedad increíble para blend, no obstante, es difícil de hacer en Mendoza. Por eso me dio curiosidad. Entonces, empezamos Stratus desde la concepción de los lugares, las micro-parcelas, cómo va a sentirse este vino en la expresión aromática y cómo lo vas a sentir después en la boca con distintas texturas, sabores, energía, tensión», asegura. Paraje Altamira es un lugar que siempre te da textura y densidad. Está representado con el círculo. Gualtallary es energía y tensión con el triángulo. Finalmente, Los Chacayes es un lugar que otorga fluidez y estructura. Quisieron representarlo con el cuadrado.

El Malbec proviene de las tres zonas, Cabernet Franc solo de Paraje Altamira y Merlot de Gualtallary. Cuando German habla de Stratus, hace referencia al génesis, su origen. Lo primero tiene que ver con encontrar las parcelas y la identidad de lugar. Lo segundo enfoca el majestuoso arte del blending. Desde mi perspectiva, Stratus es un vino que abraza la tipicidad de Malbec con la frescura del Cabernet Franc y una pincelada más de fruta del Merlot. Una copa de nivel. «Si encuentras lo que sucede en un lugar, hay un vino más fácil de entender y acompañar con la gastronomía», concluye el enólogo.







eas

TRANSFORMANDO VIDAS

Marina Beltrame es la mente detrás de la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS). Con su actual sede en Perú, celebra la primera promoción de egresados y los 25 años de su centro educativo. En esta entrevista rememoramos su trayectoria como sommelier y cazadora de talentos.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Jaime Cuellar

¿En qué faceta de tu vida decides adentrarte en el mundo de la sumillería?

Me formé en Administración Hotelera en Buenos Aires en 1990. Estuve seis años trabajando en hoteles y restaurantes en el país y en el exterior. Conocí a un francés que me propuso hacer la carrera de sommelier en París. Así me convertí en la primera argentina en ejercer este oficio.

¿Cómo surgió la idea de fundar la Escuela Argentina de Sommeliers?

La década del 90 fue muy importante para Argentina porque resultó una gran inversión. Ahí empezó el boom del vino. Me empezaron a llamar de restaurantes para dar capacitaciones. O sea, se comentaba que había alguien que venía de Francia y de servicio. Eso era importante. Empecé a dar clases en el bar

de un amigo. A los dos meses alquilé un lugar grande. Del primer grupo tengo muchos recuerdos. Se reían ante los exámenes porque no era un título oficial, pero al menos me escuchaban interesados.

¿Qué recuerdas de tu primera promoción oficial?

Claudia Eraso y Robby Montenegro son de la primera camada con título. Un gran acierto fue traer gente de Europa y de una escuela en España para que avalen y certifiquen a quienes estudiaban aquí.

EAS ha tenido sedes alrededor del continente. Cuéntenos un poco más sobre ello.

La sede en Bogotá se dio a través de un importador que buscó profesionalizar el rubro en Colombia. También estuvimos en San José, Costa Rica. Durante los dos primeros años tuvimos que viajar a cada sede a dictar los cursos. Hoy eso no es problema, pues tenemos la modalidad online.

¿Cómo llegaste a Perú?

Veníamos de una pandemia, las escuelas habían cerrado y no se estaba fomentando nada. Perú es una plaza gastronómica que no podía ser pasada por alto. Entonces, contacté a Claudia Eraso y le ofrecí ser la docente, ya que está súper capacitada. Sin embargo, me faltaba la parte empresarial, logística e implementación. Concreté ello con Concepto Placer al man-



do de Ines Pezzarinni. Lo más importante para nosotros es lo que está pasando hoy. O sea, cerrar un primer año de trabajo, de poner a punto un montón de cosas, de que Claudia tome esto y lo lleve adelante. Por fin tenemos a estos alumnos dando un paso importante en sus respectivas carreras.

¿Qué caracteriza a la EAS como escuela formativa?

Es una educación mixta. La parte teórica se comunica a través de una plataforma que vamos desarrollando desde 2020, donde están todas las sesiones. Por su parte, Claudia lleva la modalidad presencial cada 15 días. Tenemos clases muy específicas como de aceite o queso. Vamos

invitando a gente especializada, por ejemplo Lucero Villagarcía con los piscos, Agua Socosani para catas de agua y Cacao Amazonas para la prueba de cacao.

También viniste por Premium Tasting, una de las experiencias gastronómicas más esperadas. ¿Qué te llevas de esta edición en Lima?

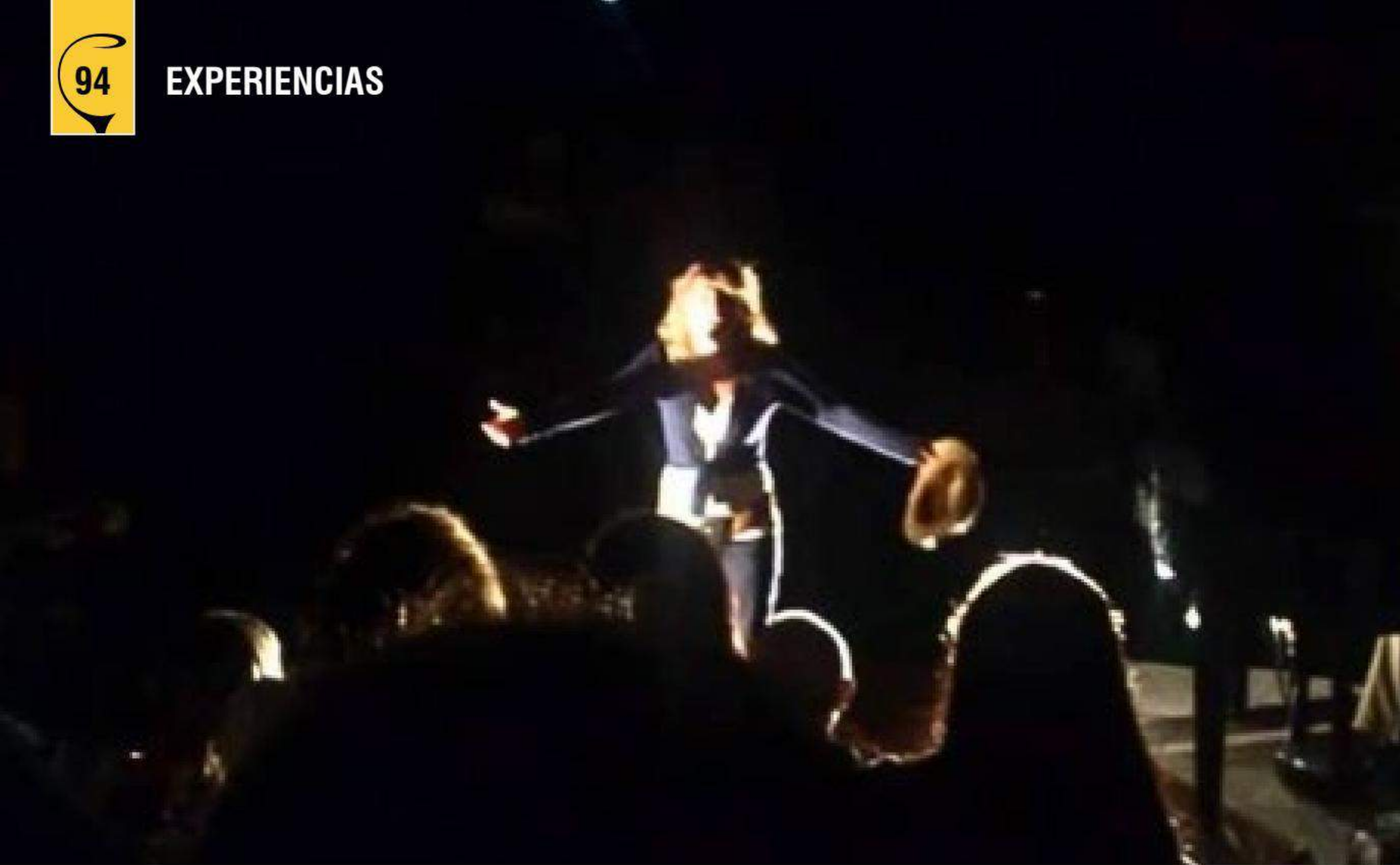
La primera Premium Tasting fue en Mendoza con Rodrigo Kohn, quien es egresado de la EAS. Cuando él empezó a pensar en la Premium, quiso llevar a los chicos de la escuela a trabajar en el servicio. No es solamente servir el vino, sino toda la previa. Lo hemos replicado aquí este año. Para mí es inte-



resante Lima, porque son vinos de distintos países de LATAM. Los maridajes están bien pensados. Además de descubrir y aprender, hay que entender que todo es una experiencia de alta gama.

Finalmente, ¿cómo te sentiste al presenciar la graduación de tu primera promoción en nuestro país?

Estoy encantada. Este es el reconocimiento formal de que llegaron a la instancia final y que acabó un ciclo que consta de varias pruebas. Hay un escrito, cata y maridaje, servicio y un oral. Son cuatro fases. La verdad que el nivel fue buenísimo. Hubo exámenes de lujo.



'O sole mio!

Por Jasmine Rincón Morales*

Me encontraba en un momento complicado en mi vida, me sentía sola y con una urgencia de apoyo de mis seres queridos. Tal era mi condición emocional que me mudé temporalmente con mi hermana que vivía en otra ciudad. Ella, quien me acogía en su casa, venía planeando un viaje por Europa, y me invitó específicamente a Italia, acompañando a los ganadores de una bienal de arte local que ella gestionó, y que como premio pudieron acceder a su participación en un congreso de intracultura llamado 'Artisti in dialogo' en Castel Gandolfo, ubicado a unos cuantos kilómetros de Roma. Finalmente, hicimos nuestro viaje. Llegamos a Castel Gandolfo luego de una interminable travesía, tomando dos aviones, con el extravío de mi equipaje y demás.

El congreso fue por varios días. Una noche, luego de concluir nuestra jornada, nos invitaron a todos los participantes, entre ellos, artistas plásticos, fotógrafos, poetas, escritores, actores, cantantes y yo, humildemente, gastronoma; a pasar a los jardines de la casona. Era una noche de primavera. El espacio era una explanada, con mucha vegetación y hermosos cipreses que rodeaban el lugar. Estaba oscuro, apenas algunos focos de luz y el cielo lleno de estrellas era la única iluminación. Motivaron a los artistas a improvisar algún performance para deleitar la noche. De repente, llegó ella, una linda mujer rubia, menuda de estatura, actriz y cantante italiana, ¡y rompió el silencio de la noche cantando a capela, 'O Sole mio! Alguien rápidamente le alcanzó un sombrero de esos que usan los gondoleros venecianos y que tanto gusta a los turistas.

Entonces, ¡sucedió! Fue como un tatuaje recién hecho, pero que quedaría en mi memoria por siempre. Sentí que el corazón se me llenaba, así mismo mis ojos, mi piel, sin pensarlo, se erizó y suspiré diciendo ¡ESTOY EN ITALIA! Ese momento ha quedado grabado en mi memoria y cada vez que escucho el poema de Giovanni Capurro, hecho canción, afirmo que **somos lo que somos por las emociones que hemos sentido por cada cosa, lugar, sabor, olor y sonido en nuestras vidas.** Más tarde, no teníamos un descorchador para abrir una botella de vino italiano. Con la ayuda de un lapicero y los vasos que teníamos a mano, logramos un

momento memorable con amigos.

El disfrute del vino es una experiencia multisensorial que va más allá del simple acto de beber. Su percepción puede ser influenciada por diversos factores, incluyendo el tipo de envase en el que se sirve. La calidad del envase, ya sea un vaso de plástico o de acero inoxidable, una copa de acrílico desechable, una copa de vidrio o una de cristal ligera y elegante, puede alterar significativamente nuestra percepción. Un vino servido en un vaso de plástico puede parecer menos atractivo y de menor calidad en comparación con el mismo vino servido en una copa de cristal. Esto se debe a que el cerebro asocia ciertos materiales con calidad y elegancia, lo que a su vez afecta nuestra percepción del sabor y el aroma. La textura, el peso y la forma del envase pueden influir en cómo percibimos el vino.

Volviendo a esa noche; a pesar de no seguir las 'reglas' tradicionales de la degustación, la experiencia fue enriquecedora y el vino, aunque no recordemos exactamente cuál era, quedó grabado en nuestra memoria como parte de un hermoso recuerdo de ese viaje. Esta experiencia resalta un aspecto fundamental del disfrute: el contexto y la compañía pueden ser tan importantes como el vino en sí. Nuestras emociones y el entorno en el que nos encontramos influyen en la percepción del sabor. En este caso, las risas, la buena conversación y la camaradería hicieron que el vino supiera mejor, independientemente de cómo fue servido.

Las emociones y las experiencias compartidas pueden transformar cualquier momento en uno memorable. Así que, mientras que es útil conocer y seguir ciertas reglas para apreciar plenamente un buen vino, no debemos olvidar que, a veces, aún rompiendo las reglas podemos protagonizar las experiencias más inolvidables. Salute ragazzi!



Chef & Sommelier
@thenewsommelier

DON MELCHOR

Top #1 Cabernet Sauvignon de Chile de la última década

G.W. Yichang & Cia. S.A. - RUC: 20100030838

96
PTS.

Wine Spectator

El Cabernet Sauvignon ícono de Puente Alto, hoy celebra su cosecha N°35: **Don Melchor 2021**. Obtuvo 96 puntos por Wine Spectator, convirtiéndose así en el único vino de Chile en recibir cinco veces el puntaje más alto otorgado por la prestigiosa revista especializada.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Mujer de vinos

No cabe duda de que Agustina Goldsack, Brand Ambassador del portafolio de G.W. Yichang, nació para difundir el vino. Hoy rememora su amplia trayectoria en el rubro. También nos abre la puerta a una de sus marcas predilectas: Catena Zapata, la cual representa en el canal on trade.

Escribe: Valeria Burga

¿Cómo decidiste ejercer tu carrera en Perú? ¿Cuál es la historia?

Llegué a Perú hace 10 años. Vine por un intercambio de cocina a Arequipa, mi primera carrera. Cuando acabé de trabajar en la Casona del Pisco, no había posición en la cocina, solo en la barra. Nunca había estado en un bar. Quien me asesoró fue Aaron Díaz. Luego me llamó cuando iba a abrir Carnaval porque quería a una mujer en el equipo.

¿Y el vino? ¿Desde cuándo te apasiona?

Siempre me gustó. Mi mamá tenía una vinoteca. Aaron me dio la primera posibilidad de hacer la carta de vinos en Carnaval. Luego conocí a Andrea Bruno, quien tenía su escuela de somillería, Excella, en Arequipa. Mientras estudiaba con Andrea, trabajé para Chicha de Gastón Acurio. Después me llamaron de una importadora muy conocida para ser Sommelier Corporativa.



Allí tuve un perfil más comercial. Después llegó Probaar, donde fui jefa del canal on trade, para luego estar en otra importadora reconocida.

También eres docente. Cuéntanos sobre esta faceta.

Soy docente en Excella y en la Fundación Pachacútec. Empecé en Excella dictando el curso de Inicios al Mundo de la Cocina o Nociones Básicas de la Cocina. Este año empiezo a impartir Geografía Vitivinícola Argentina, Peruana y Chilena. Por otro lado, me encanta enseñarle a los chicos de Pachacútec. Ellos quieren aprender y te escuchan.

¿Cómo se dio la conexión con Yichang?

En Yichang buscaban a una persona que representara el alta gama de las marcas. Tienen una parte masiva que corre muy bien, pero faltaba el resto que es fundamental. La importadora presenta un portafolio que es observado por todo el mundo. Mi imagen empezó a crecer y a tener más exposición. Hago muchas catas con las diversas marcas que manejo y por dentro eso te llena un montón. Nunca me imaginé dar una charla a 50 personas sobre Catena Zapata, su árbol genealógico y el Malbec Argentino.

¿Qué representa para ti trabajar con Catena Zapata, reconocida como la Mejor Bodega del Mundo?

Uno de los desafíos más grandes que he tenido es la introducción del alta gama en los locales. Catena Zapata es pionera en plantar el Malbec en Argentina. Somos reconocidos por el Malbec gracias a Nicolás Catena y a todos sus hijos. Así como ellos están entre las mejores bodegas, nos piden estar en los mejores restaurantes. Es así que incentivamos la cultura en los diversos locales. Tenemos los Catena clásicos, Angélica Zapata, Catena

Alta, Adrianna Vineyard, Malbec Argentino y Nicolás Catena.

¿Cómo están manejando el canal on trade?

Cuando el cliente va a un restaurante, debe sentir que está consumiendo un vino único que no encuentra en supermercados. Ahora le estamos dando mucho foco a la línea Appellation y a Catena Rosé de la provincia, el cual seguro marcará tendencia el verano que viene. También tenemos Catena Alta Malbec, el primer vino que hace Alejandro Vigil con cinco Malbec diferentes. Después está Malbec Argentino, que representa a las cuatro mujeres más icónicas de la historia del Malbec. Al explicarle eso la gente, ve el vino de otra forma y aceptan la recomendación del sommelier.

¿En qué restaurantes los encontramos?

Trabajamos muchas añadas antiguas y etiquetas de alta gama en Astrid & Gastón. Con Maido también tenemos algunas etiquetas exclusivas. Mérito me sorprendió con la rotación de White Bones al igual que Central. También nos está yendo súper bien en La Mar. Nos enfocamos en los restaurantes más reconocidos.

Háblanos de la reducción de la huella de carbono en las botellas de Catena Zapata

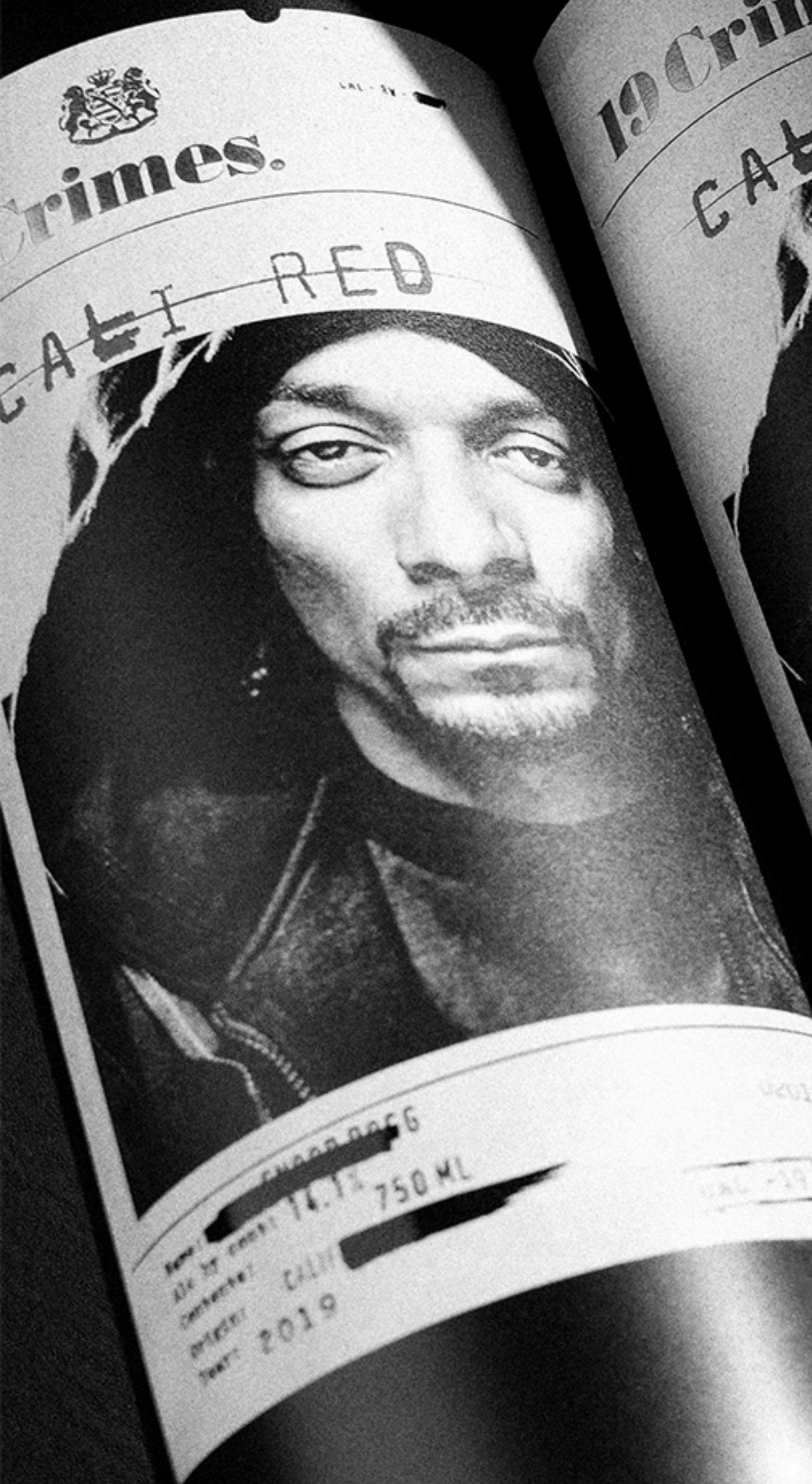
Estamos pasando de 750 a 550 gramos de peso. Es importante que la gente entienda que el vidrio más profundo hacia adentro o mientras más pese la botella sea mejor. Ahora la botella es más fina, larga y fácil de sostener. El

cambio empieza por uno, pero sigue por los demás.

Finalmente, ¿qué planes vienen en tu proyección personal?

Desde Yichang, nuestra idea es ampliar el portafolio. Claramente está en proyecto traer el Vermut de Catena. Por mi lado, siempre he querido tener una vinoteca como mi mamá o llegar a ser Export Manager, un rubro que también me interesa. Se viene WSET 3, un logro personal. Voy a dictar Geografía Vitivinícola, lo que demuestra que he crecido bastante en mi carrera. También estoy asesorando a un par de bodegas. Me encanta representar a las marcas que tengo actualmente. Después de 10 años, logré estar donde siempre quise estar.

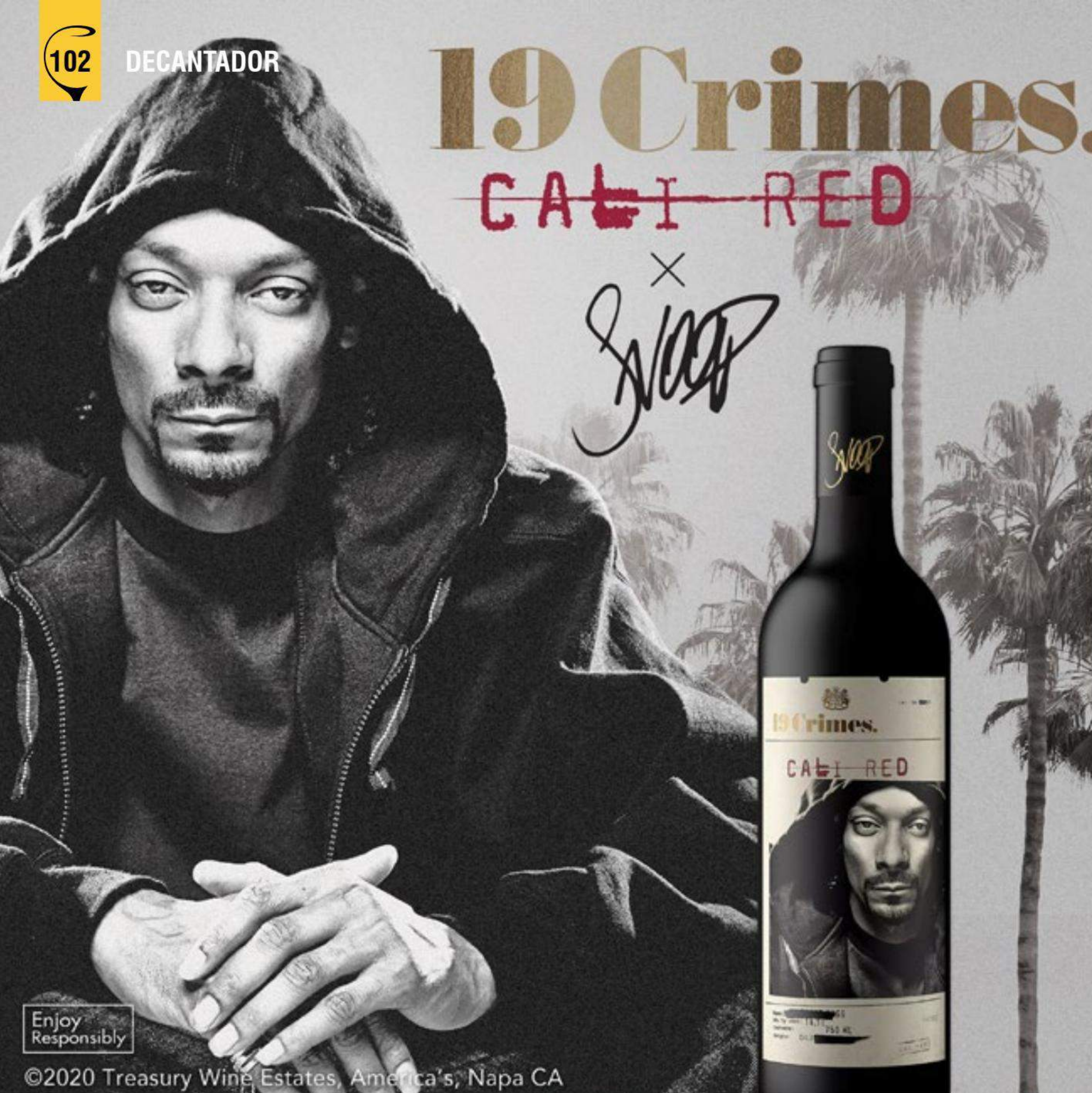




UNA HISTORIA EN CADA BOTELLA

Lc Group apuesta por vinos que rompen las reglas, irreverentes y con una historia para contar. 19 Crimes es la bodega que encarna todas esas cualidades. Hoy te recomendamos las etiquetas en colaboración con Snoop Dogg, ícono de la cultura pop: Cali Red y Cali Rosé.

Es la Revolución Industrial, las personas se mudan cada vez más a las ciudades, las cárceles están sobrepobladas y los delitos menores van en aumento. Después de que la Revolución de 1776 impidió el transporte a Estados Unidos, la Reina Victoria decidió que el destierro a Australia resolvería estos problemas. Entre 1788 y 1868, 165 mil condenados hicieron el largo viaje. Los tiempos fueron difíciles para los delincuentes, pero supieron cómo afrontarlo. Sobrevivieron al paseo en bote y al exilio. Sus historias

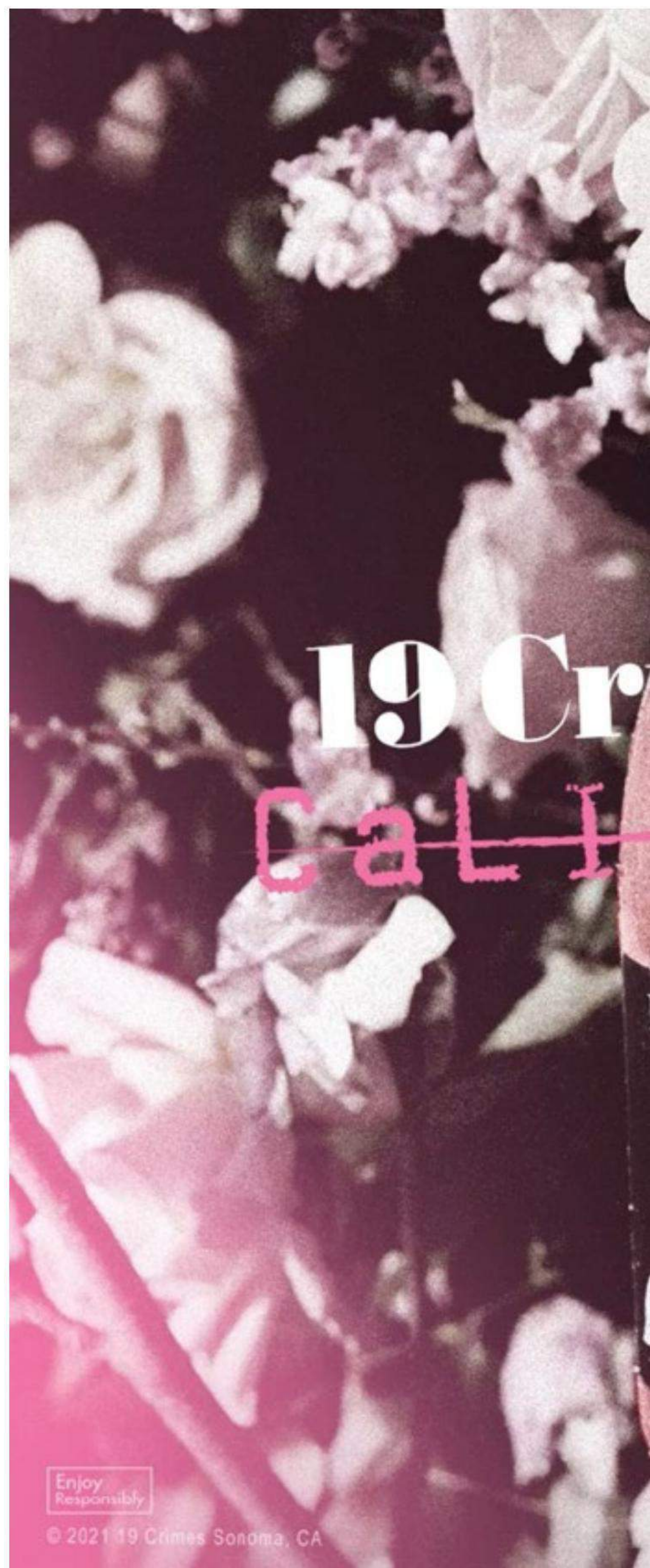


Para los apasionados por los vinos con historia, están las etiquetas de 19 Crimes. Cada una presenta la ficha policial de un personaje histórico singular, quien está allí por haber cometido algún delito presentado en la lista. Gracias a la tecnología, podemos apreciarlos en realidad aumentada a través de la aplicación Living Wine Labels. Sin embargo, la bodega dio un paso hacia adelante en cuanto a innovación tras colaborar con el famoso cantante y rapero Snoop Dogg. 19 Crimes es desafiante por naturaleza, audaz en ca-

se mantienen vigentes en el siglo XXI, con 19 crímenes encapsulados en botellas de vino, los cuales celebran las reglas que se rompieron y la cultura que construyeron.

1. Gran robo, robo por encima del valor de un chelín.
2. Pequeño robo, robo bajo un chelín.
3. Comprar o recibir bienes robados, joyas y placas.
4. Robar plomo, hierro o cobre. Comprar o recibir.
5. Hacerse pasar por un egipcio.
6. Robo de alojamientos amueblados.
7. Prendiendo fuego al sotobosque.
8. Robando cartas, avanzando el franqueo y secretando el dinero.

9. Asalto con la intención de robar.
10. Robar pescado de un estanque o río.
11. Robar raíces, árboles o plantas, así como destruirlos.
12. Bigamia.
13. Asaltar, cortar o quemar ropa.
14. Falsificando la moneda de cobre.
15. Matrimonio clandestino.
16. Robar una mortaja de una tumba.
17. Los hombres del agua que transportaban demasiados pasajeros en el Támesis se ahogaron.
18. Pícaros incorregibles que escaparon de la prisión y personas que perdieron la pena capital.
19. Embarque de tiendas navales, en ciertos casos.



rácter y siempre intransigente. Snoop encarna todas estas cualidades a través de trabajo duro y perseverancia. Es un creador de cultura, innovador y líder en la cultura pop.

19 CRIMES CALI RED LODI, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

Este es un vino que recomendamos para hacer la transición a los tintos con mayor cuerpo, ya que termina con una nota ligeramente dulce. Se compone de 65% Petite Sirah, 30% Zinfandel y 5%



Merlot con un paso de 12 meses en barrica de roble americano. A la vista arroja un color violeta oscuro opaco. En nariz encontramos aromas de frutas mixtas muy maduras, acentuados con distintas notas de roble americano de vainilla y humo. Completo y denso, con una fuerte fruta negra y azul del Petite Sirah, complementado con rojo brillante y fruta ligeramente confitada en el fondo del Zinfandel. Se recomienda acompañar con bistec a la parrilla, rosbif, cordero, osso bucco y queso cheddar.

19 CRIMES CALI ROSÉ LODI, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS

Continuando con esta línea, les presento uno de nuestros favoritos: Cali Rosé (75% Zinfandel, 20% Garnacha, 5% Pinot Noir). De color rosa brillante, en nariz arroja notas de fresa madura junto con delicados pétalos de rosa. En el paladar percibimos notas frutales de frambuesa fresca, fresa y cereza. Es agradable con equilibrada acidez y dulzor. Se recomienda acompañar con mariscos, paella, quesos jóvenes y frescos. ¡Descarga la app Living Wine Labels, escanea la etiqueta de tu vino 19 Crimes y descubre la historia detrás de la etiqueta! Encuéntralos en Perú gracias a su importadora y distribuidora Lc Group.



Avinea: sostenibilidad en la industria del vino

Por Rosa Bonilla*

La producción de vino puede tener un impacto negativo en el medio ambiente, como el uso excesivo de agua y la contaminación química del suelo. Sin embargo, cada vez más productores de vino están adoptando prácticas sostenibles. Por ejemplo, la agricultura integrada o la viticultura ecológica que no solo preservan el medio ambiente, sino que también mejoran la calidad del vino.

Recientemente estuvo de visita Juan Pablo Murgia, enólogo de Otronia y Argento, dos hermosos proyectos vínicos del Grupo Avinea, un referente en la vitivinicultura argentina. Conversamos sobre la convicción de hacer vino de manera sostenible desde el cultivo de la vid. Encontramos muchas más prácticas interesantes del grupo. Algunas de las iniciativas que han llevado a cabo son las siguientes:

Viñedos orgánicos

1. Grupo Avinea lidera la producción de viñedos orgánicos bajo sus marcas: Argento, Otronia, Cruz de Piedra, Pacheco Pereda y Cuesta del Madero. Actualmente, tienen 355 hectáreas certificadas como orgánicas, lo que significa que se cultivan sin el uso de pesticidas o fertilizantes químicos.
2. Participación en la Iniciativa '4 por 1000' que busca aumentar la captura de carbono en los

suelos agrícolas. Su compromiso es contribuir a la mejora de la salud del suelo y la mitigación del cambio climático.

3. Programa MatrizViva y Red de Pacto Global Argentina: Andrés Bulgheroni, líder de sostenibilidad en Grupo Avinea, está activamente involucrado en diversas iniciativas. Estas incluyen el programa MatrizViva (que promueve prácticas sostenibles en la viticultura) y la participación en la Red de Pacto Global Argentina.
4. Certificaciones Internacionales: Grupo Avinea ha obtenido varias certificaciones como Food Safety Global Standard, BSCI, FDA Organic, Fairtrade y Vegano. Además, implementan prácticas ambientales como el riego por goteo y el uso de embalajes reciclados.

Podemos encontrar hermosas etiquetas del Grupo Avinea aquí en Lima como las de Otronia y Argento. Así disfrutaremos de una buena copa de vino, cuidando el medio ambiente y promoviendo prácticas responsables.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata

A man with a beard, wearing an orange and black Reebok athletic shirt and shorts, is performing a battle rope exercise in a gym. He is holding the handles of a thick black rope with both hands, pulling them towards his chest. He is wearing a smartwatch on his left wrist and Reebok sneakers. The background shows various gym equipment like treadmills and weight machines.

Reebok



MAKE YOUR
MOVE

Plaza San Miguel - Jockey Plaza - Mega Plaza - Plaza Norte - MINKA
Trujillo Mall Plaza - Trujillo Real Plaza - Chiclayo Real Plaza

Visítanos también en:
WWW.REEBOK.PE

potenciando sabores

En esta ocasión, Jota Devia, Brand Ambassador de Rémy Cointreau, te presenta tres maneras de consumir Cointreau que probablemente no conocías para disfrutar en bares, rooftops o la comodidad de tu hogar.

Escribe: Valeria Burga / Fotos: Jaime Cuellar





Todos hemos visto una botella de Cointreau alguna vez entre las barras de Lima. Incluso lo hemos probado en coctelería con la popular Margarita o si es que amamos los Cosmopolitan. Pero, ¿se nos ha ocurrido salir de lo clásico? Jota Devia me confiesa que su objetivo como Brand Ambassador de la marca es cambiar el chip. Si bien los bares con temática mexicana se han puesto de moda y las Margaritas están a todo dar, se pueden elaborar otros cócteles para disfrutar en la terraza ahora que estamos en primavera y



viene el verano. Otra opción es consumirlo como digestivo, sin embargo, Cointreau presenta 40° de alcohol y puede no ser una alternativa ideal para muchos, especialmente hoy que la tendencia es refrescante y abraza la coctelería de autor.

Cointreau es una mezcla compleja de esencias de piel de naranja. Sabroso, fresco, floral y dulce. Como es traslúcido, permite jugar con diversos elementos dentro de un cóctel. Este «licor de naranja» premium abre la categoría de triple sec. Estamos

hablando de aproximadamente 50 variedades de cáscara de naranja de todo el mundo, frescas y deshidratadas. «La gente lo conoce como un licor, no obstante, la marca resalta que es un destilado por su graduación alcohólica. La nueva regulación europea indica que toda bebida más allá de los 35° se considera destilado pese a que tenga agregado de azúcar. Considero que es sumamente versátil en la coctelería. Existen muchos clásicos que llevan Cointreau, pero estos tres cócteles que he preparado son una manera de cambiar la historia y probar algo diferente», comenta Jota.

El primero es el Cointreau Fizz que lleva un óleo de cítrico,



zum de limón tahití, Cointreau y agua tónica. «Todos lo podemos preparar. Es realmente refrescante», asegura. Después continuamos con un Spritz que se elabora bajo la receta convencional, aunque esta vez con Cointreau, Prosecco Mionetto (el prosecco número 1 del mundo) y agua con gas. «También soy el embajador de Ron Centenario, por lo que me pareció genial fusionar ambos. Esta es una reversión del popular Dark & Stormy. Lo elaboro con Ron Centenario 12, Cointreau, óleo cítrico, limón, Ginger Beer y unos drops de un bitter de cacao», señala.

Son tres perfiles distintos y fáciles de beber. El Fizz fue muy limpio y refrescante, el Spritz burbujeante por naturaleza y la reversión del Dark & Stormy arroja todo el esplendor de Ron Centenario. Este último cóctel acompaña y explota su lado cítrico con Cointreau, refuerza con su graduación alcohólica y el picoso jengibre del Ginger Beer. «Hay mucha gente que tiene Cointreau en casa o en sus respectivas barras, pero no todos saben cómo usarlo. Quiero abrir un camino para que los bartenders prueben hacer coctelería con Cointreau. Ese es mi mensaje. En cuanto al público consumidor final, el objetivo es que se arriesguen a mezclar Cointreau con agua tónica o los ingredientes de su preferencia. Recalco que hay 40° de alcohol que lo respaldan para obtener una coctelería de nivel», concluye el Brand Ambassador.





Los sabores de Italia

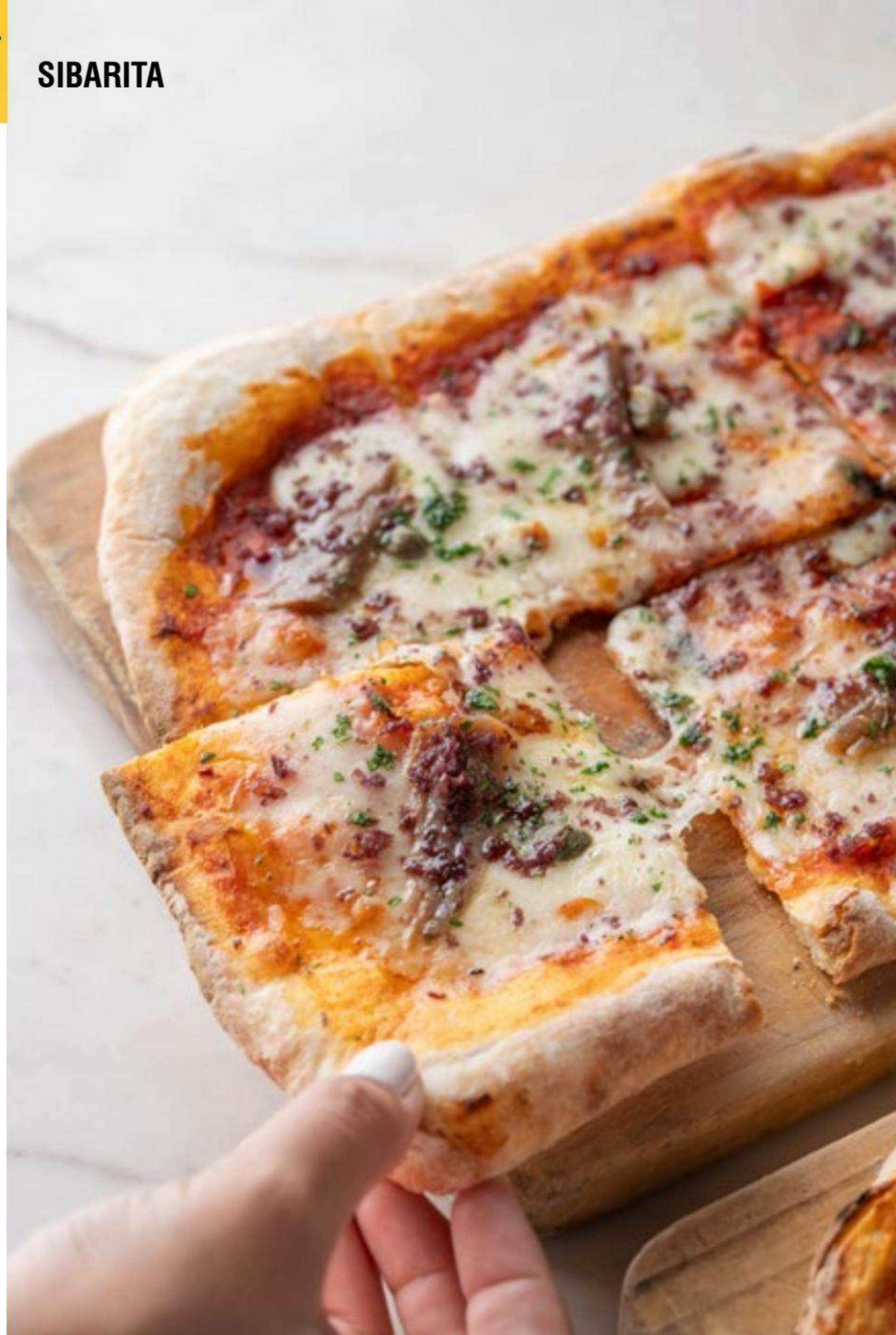
Una auténtica pero renovada propuesta italiana.

Así definimos el concepto de Osteria Convivium, restaurante liderado por el chef Miguel Hernández que ofrece platos que celebran la tradición de Italia, mientras añade su toque distintivo. Visítalos en Calle Santa Luisa 110, San Isidro.

Osteria Convivium, dirigida ahora por el chef Miguel Hernández, se ha convertido en una celebración de sabores italianos, clásicos y contemporáneos, con una cuidadosa selección de ingredientes de primera calidad, combinada con técnicas culinarias modernas. Cada plato parece pensado para transmitir el espíritu acogedor italiano, envolviendo a los comensales en una experiencia de calidez y riqueza gustativa.

Sus antipastos marcan un comienzo refinado. Las croquetas de risotto rellenas de queso de cabra y caviar de trufa negra (Suppli al Tartufo) destacan por su equilibrio perfecto entre cremosidad y textu-





ra crujiente. Es un bocado donde la intensidad de la trufa se encuentra con la suavidad del risotto. El Vitello Tonnato, clásico de la cocina italiana, trae una ternera cocida a baja temperatura, con una cremosa salsa de atún y anchoas, perfectamente complementada por alcaparras crocantes, una auténtica explosión de sabores umami. La carne, al ser cocida bajo la técnica sous-vide, logra suavidad sin perder el jugo y sabor.

Pizzas al estilo romano y pastas caseras

Las pizzas ofrecen una variedad versátil. Desde la sencilla pero siempre acertada Margherita hasta creaciones más sofisticadas como la Convivium, que incluye caviar de trufa negra so-

bre una base de mozzarella fresca. La elección de ingredientes como el prosciutto y el grana padano en la pizza Parma resalta el compromiso del chef con los sabores tradicionales italianos, pero siempre con un toque moderno.

Entre sus pastas caseras destaca la Carbonara, la cual se mantiene fiel a la receta romana, con el uso del verdadero guanciale y yema curada; un plato que hace alarde de su simplicidad para resaltar la calidad de cada ingrediente. Sin embargo, platos como



el Gnocchi al Perlage di Tartufo sorprenden con una combinación de crema de grana padano y caviar de trufa negra, que eleva esta pasta a un nivel de lujo culinario.

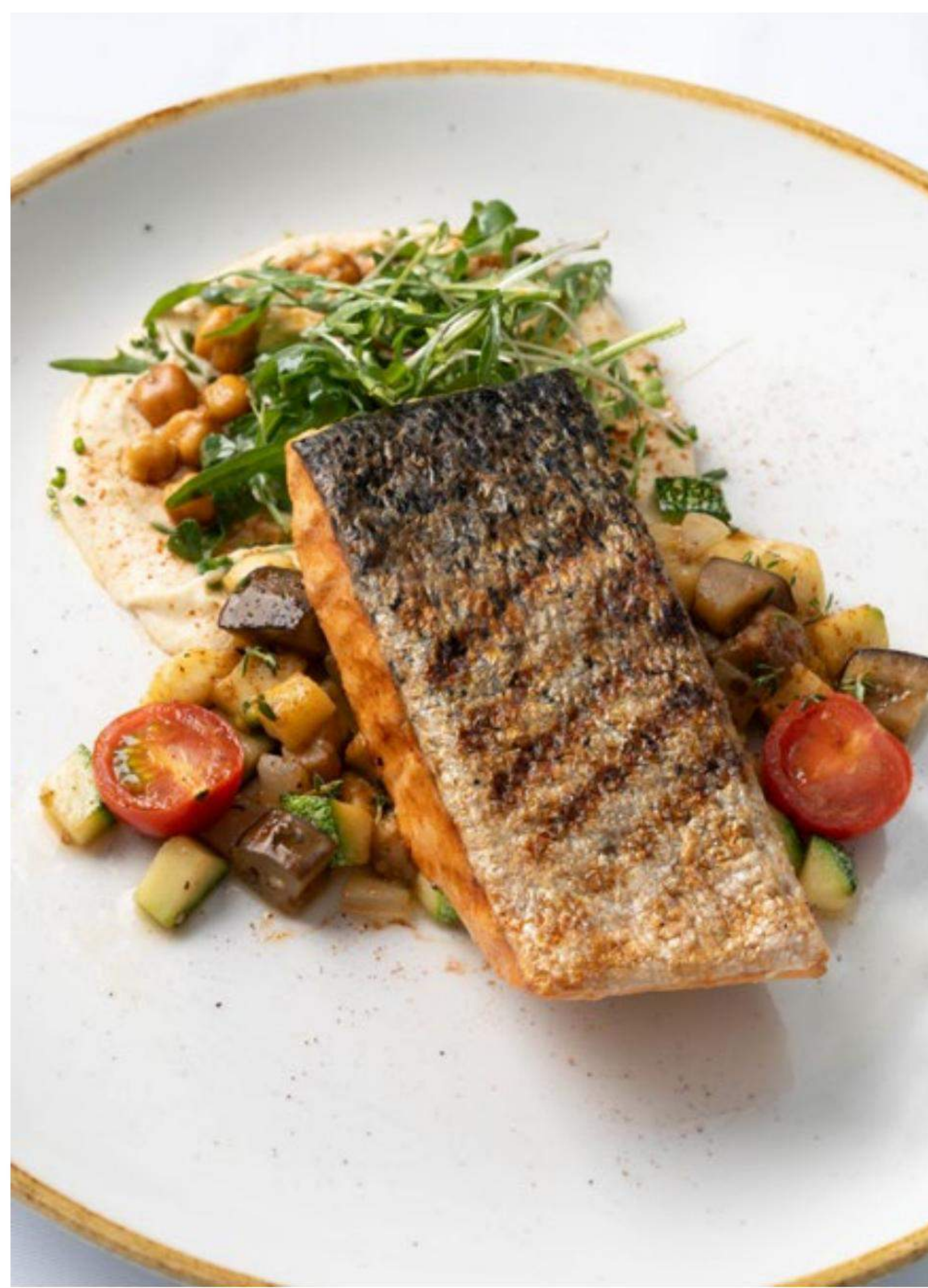
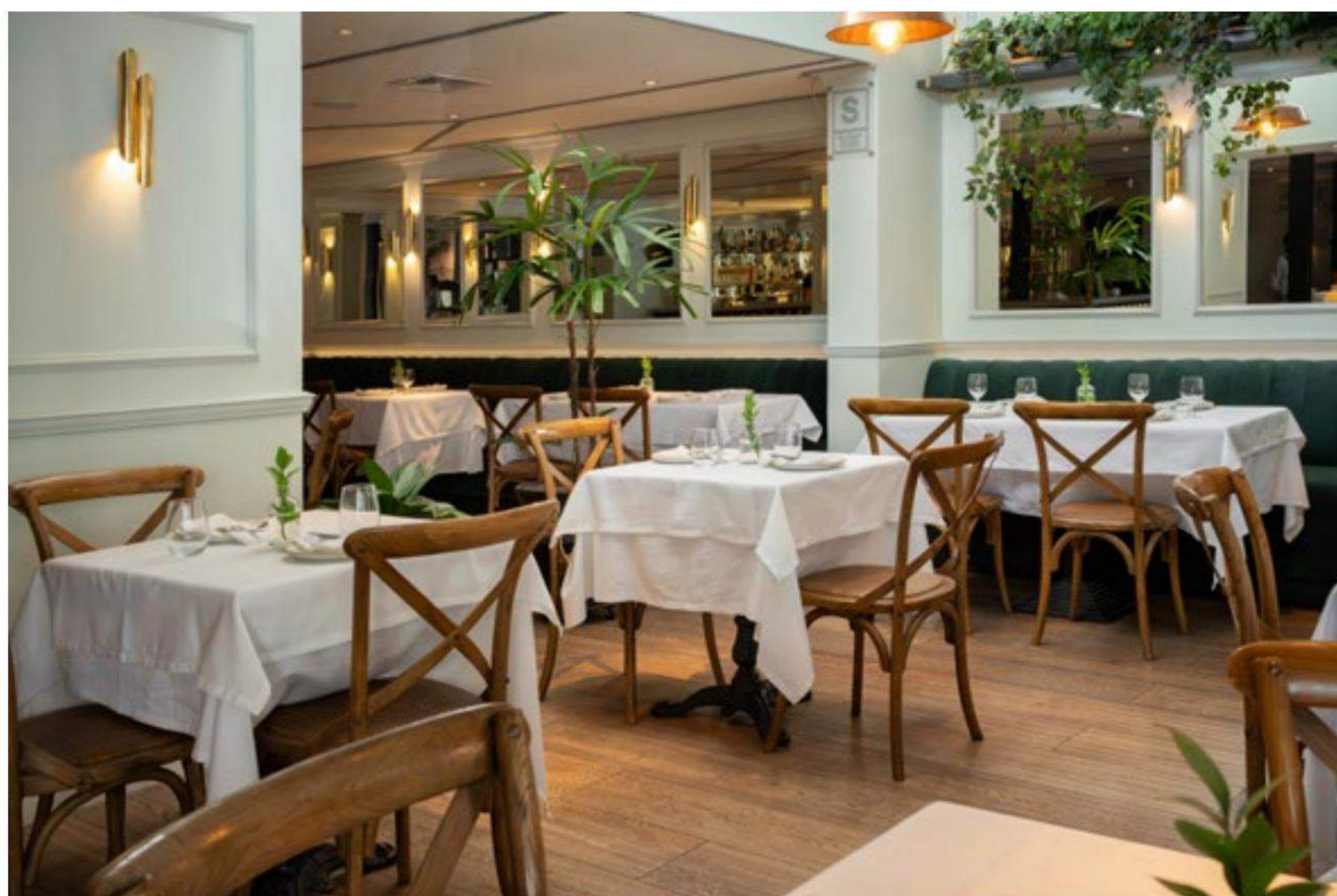
El Ossobuco della Casa se presenta como una opción ineludible para los amantes de la carne. El ossobuco, cocido a la perfección en una rica salsa de vino tinto, se acompaña con polenta y gremolata, logrando un equilibrio entre lo robusto y lo aromático. Para los amantes del pescado, el Salmone alla Griglia con Caponata e Ceci fusiona lo mejor del salmón a la parrilla con una caponata que destaca por sus sabores agridulces.

Un dulce final

No se puede dejar de mencionar el Tiramisú, clásico pero infali-

ble. Es un viaje a las raíces de la dolce vita. Para quienes buscan algo más exótico, la Panna Cotta al'Arancia e Chirimoya ofrece un toque peruano con la inclusión de la chirimoya, una combinación creativa que cierra la experiencia con una nota dulce y refrescante. La carta de invierno de Osteria Convivium no solo

destaca por la calidad de sus ingredientes, sino por la habilidad del chef Miguel Hernández para ofrecer platos que celebran la tradición italiana, mientras añade su toque distintivo. Visítalos en Calle Santa Luisa 110, San Isidro. Síguelos en redes sociales como @osteriaconvivium.



Ejercicio de transparencia y calidad

Por Livio Pastorino Wagner*

Hace poco estuvimos en Nazca, invitados a participar como jueces de cata en el XXII Encuentro Nacional de Productores de Pisco: Concurso de Pisco 2024. Este año evaluamos 125 muestras y me correspondió dirigir la cata en la mesa No. 1, donde trabajamos con 33 muestras de piscos Quebranta, Moscatel y Albilla. La organización del evento estuvo excelente, como en todos los años en los que he participado.

Voy a hacer un pequeño ejercicio de autoevaluación respecto con los puntajes que asigné a los piscos que obtuvieron medalla de oro en este concurso. Siempre se evalúa del menos aromático al más aromático. Comencemos por los piscos Quebranta puros. De las 22 muestras de piscos Quebranta evaluadas por mi mesa, seis obtuvieron medalla de oro. Los puntajes generales fueron: muestra 1 - Cód. Q-15, 88.50; 2 - Cód. Q-16, 88.50; 3 - Cód. Q-18, 87.00; 4 - Cód. Q-22, 86.50; 5 - Cód. Q-11, 86.50; y 6 - Cód. Q-09, 86.00. Al contar con los códigos de las muestras, el juez mojonero, catador, puede contrastar con sus puntajes. Estos fueron los puntajes que asigné a los piscos Quebranta: muestra 1 - Cód. Q-15, 89.00; 2 - Cód. Q-16, 89.00; 3 - Cód. Q-18, 85.00; 4 - Cód. Q-22, 87.00; 5 - Cód. Q-11, 86.00; y 6 - Cód. Q-09, 86.00.

Como se aprecia en mi calificación, todas las muestras a las que les asigné los puntajes más altos son las que ganaron medalla con diferencias mínimas, salvo la muestra No. 3, donde la diferencia es mayor de dos puntos. Sin embargo, de acuerdo con la calificación de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), a la cual pertenecemos, por los 85 puntos obtenidos, a esa muestra le corresponde igualmente la medalla de oro.

Esquema de Apreciación O.I.V. 2022

Escala de 100 puntos:

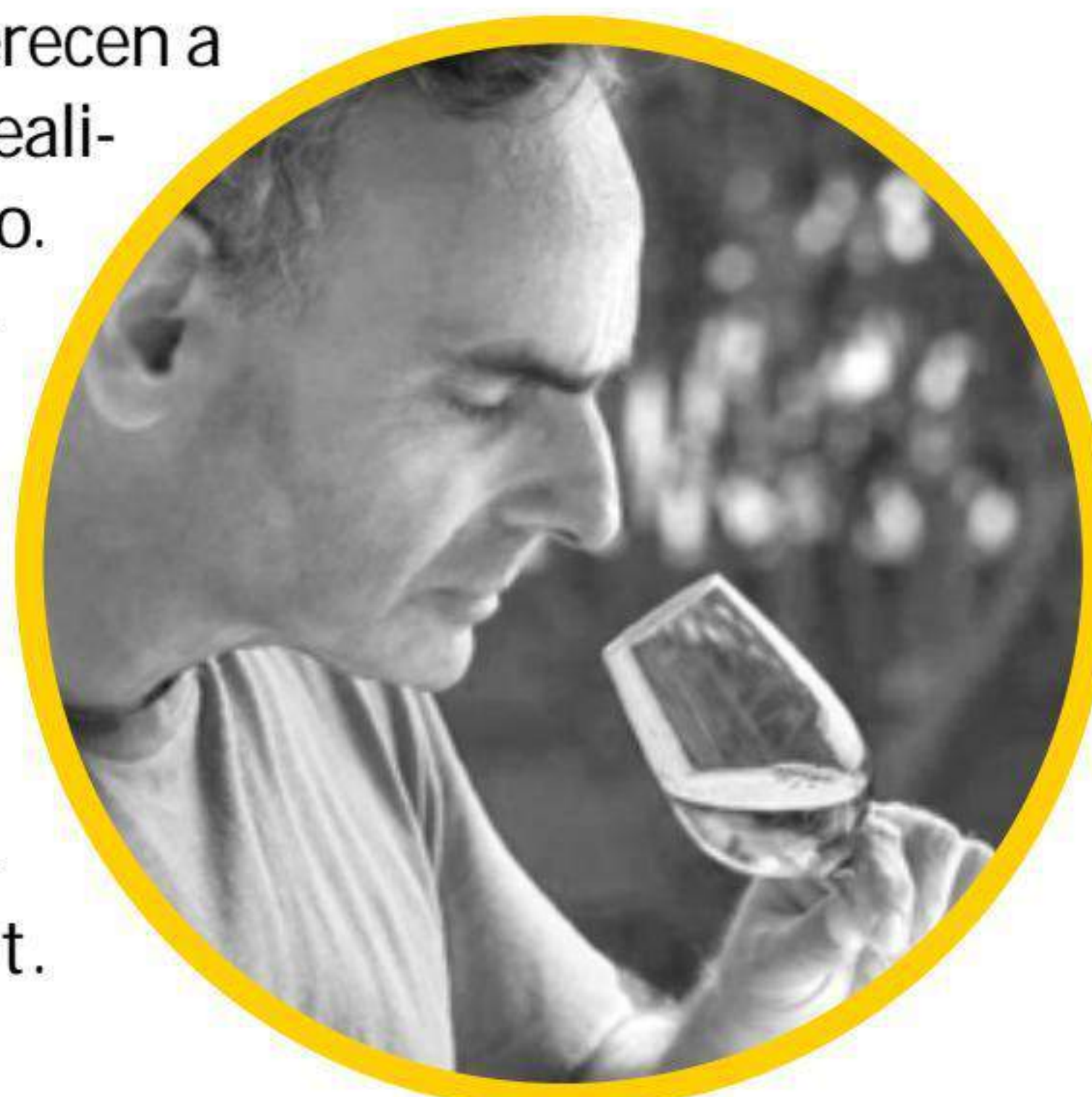
- Gran Oro: al menos 92 puntos
- Oro: al menos 85 puntos
- Plata: al menos 82 puntos
- Bronce: al menos 80 puntos

Las siguientes muestras fueron cuatro piscos Albilla puros. Una sola obtuvo medalla de oro: la muestra Cód. No. A02,

puntos 88.00. De acuerdo con el mismo código, califiqué igual con 88.00 puntos. Las últimas siete muestras fueron de pisco Moscatel puro, de las cuales tres recibieron medalla de oro: muestra 1 - Cód. MOS01, puntos 88.50; 2 - Cód. MOS05, puntos 86.50; 3 - Cód. MOS06, puntos 86.00. En este caso, mis puntajes fueron los siguientes: muestra 1 - Cód. MOS01, puntos 89.00; 2 - Cód. MOS05, puntos 87.00; 3 - Cód. MOS06, puntos 88.00. Como pueden apreciar, mi evaluación estuvo muy cercana en el mismo rango de la general.

Este ejercicio demuestra la importancia de contar con los códigos de las muestras ganadoras de medalla. No solo porque nos permite a nosotros, como jueces y catadores autoevaluarnos, sino también transparentar el trabajo en conjunto de todos los que participan en los concursos de pisco. Por último, también sirve para fiscalizar. Es nuestra bebida bandera, Patrimonio Cultural de la Nación.

Sabemos que la norma de los concursos de bebidas espirituosas de la OIV no obliga a los organizadores a incluir en los resultados finales los códigos de las muestras ganadoras. Eso no significa que esté prohibido hacerlo. No olvidemos que cada uno de los jueces que participamos en estos eventos estamos obligados a incluir nuestros nombres y rúbrica en las fichas de cata donde hemos asignado nuestro puntaje. En mi opinión, contar con los códigos es un tema de transparencia. Asimismo, les da el valor que se merecen a los concursos de pisco realizados en el país del pisco. Disfrútelo con responsabilidad. Encuentra los resultados del XXII Encuentro Nacional de Productores de Pisco 'Concurso de Pisco' Nasca 2024 en enelpaisdelpisco.blogspot.com ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
 Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
 @elmagozurdo



Luigi Bosca

SINCE 1901

FINCA LOS NOBLES MALBEC DOC

Es un field blend de antiguas vides de Malbec entremezcladas con Petit Verdot, lo que le aporta una singularidad única.





Essential Púrpura

CAVA RESERVA BRUT

La puerta de bienvenida al
universo Juvé & Camps.





DA ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO

GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL

de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo

o, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio,

gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo